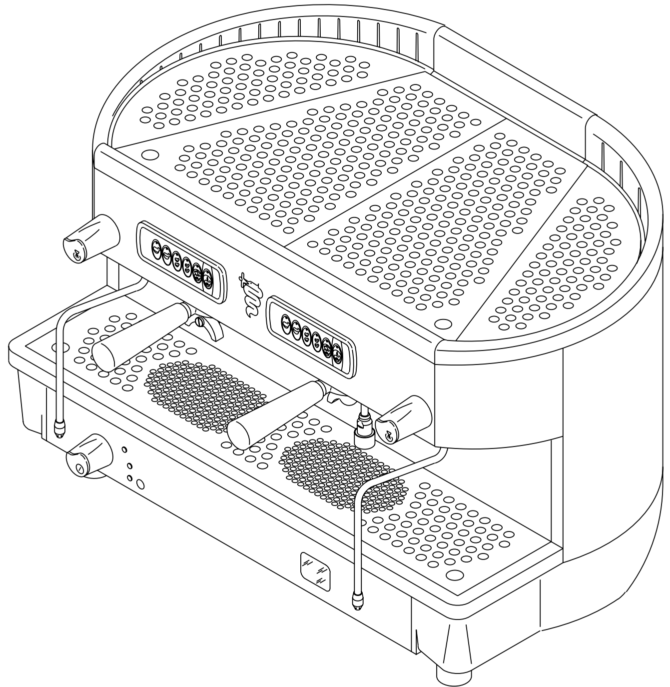
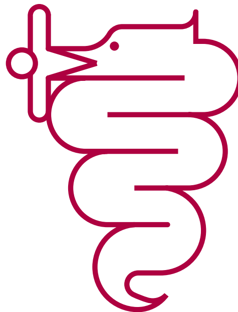
Manuale di istruzioni **IT**
Instruction manual **EN**
Manuel d'instructions **FR**
Bedienungsanleitung **DE**
Manual de instrucciones **ES**





BEZZERA
DAL 1901

MACCHINA PER CAFFE' ESPRESSO
ESPRESSO COFFEE MACHINE
MACHINE A CAFE' ESPRESSO
ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE
MÁQUINA PARA CAFE' EXPRESSO

Mod. **ELLISSE** PM
Mod. **ELLISSE** TE
Mod. **ELLISSE** DE



SIMBOLOGIA DI SICUREZZA
SAFETY SYMBOLS
SYMBOLES DE SECURITE
SICHERHEITSSYMBOLIK
SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD



Attenzione! Importanti indicazioni per la sicurezza!
Warning! important safety warnings!
Attention! Prescriptions de sécurité importantes!
Achtung! Wichtige Sicherheitshinweise!
¡Atención! ¡Indicaciones importantes para la seguridad!



Attenzione! Importanti avvertenze per il corretto uso della macchina.
Caution! Important warnings for the correct use of the machine
Avis importants pour l'emploi correct de la machine.
Wichtige Warnhinweise für die korrekte Benützung der Maschine.
Importantes advertencias para el uso correcto de la máquina.

3
5
7 a
6
2
7
1
8
4
ELLISSE PM
9
5
3
4
6
2
7
1
8
10
9
ELLISSE DE
4
3
5
6
2
7
1
8
10
9
ELLISSE TE

FIG. 01

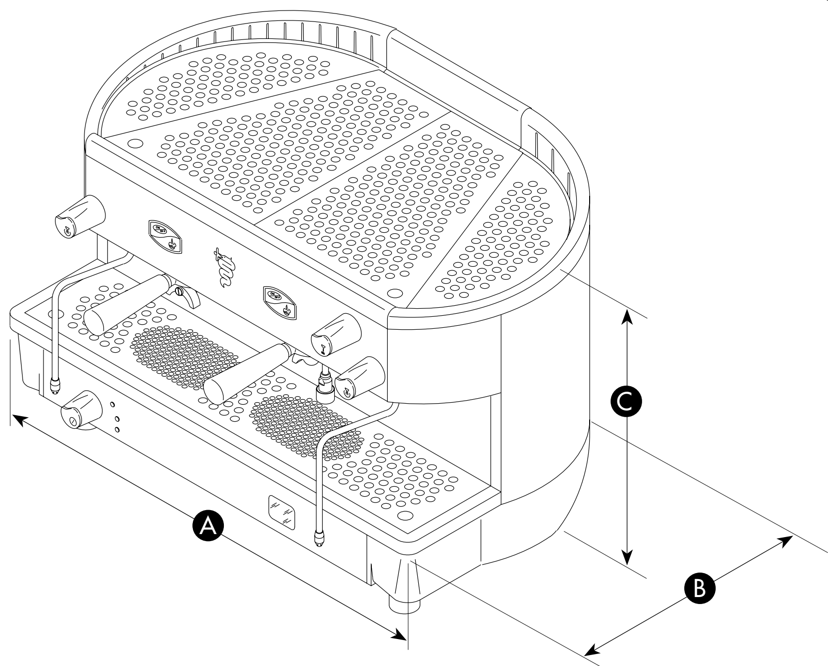


FIG. 02

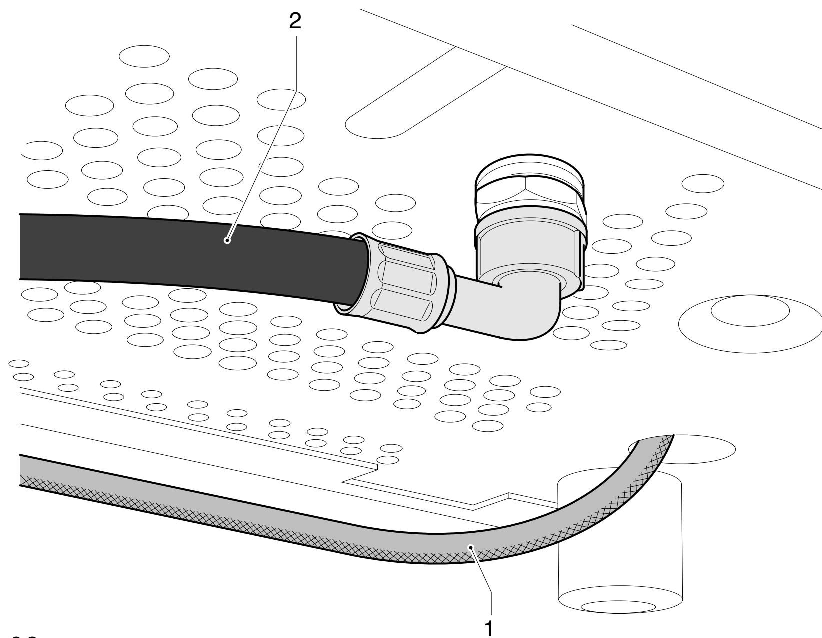


FIG. 03

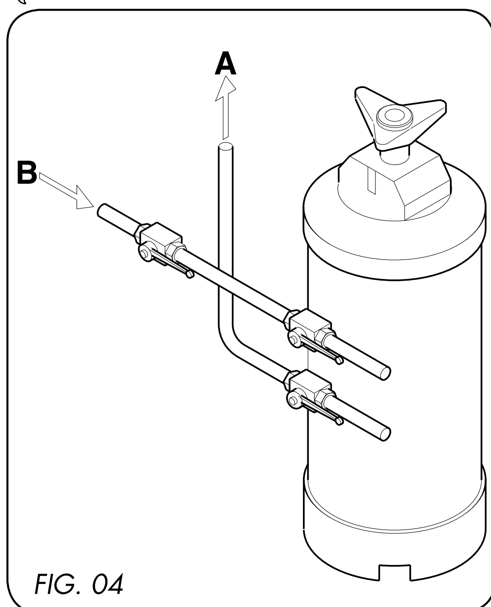
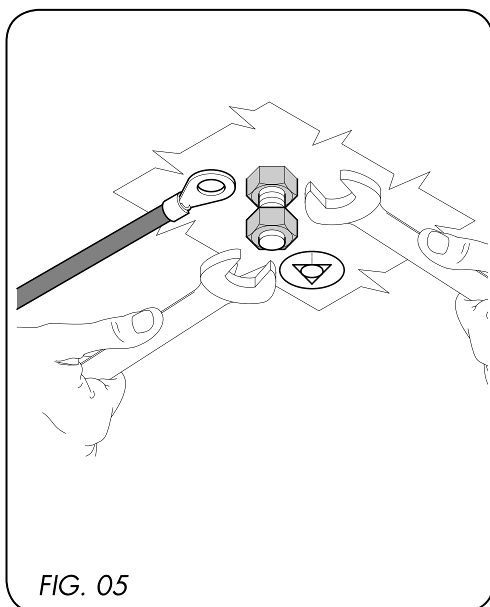


FIG. 04

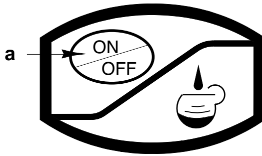

FIG. 05

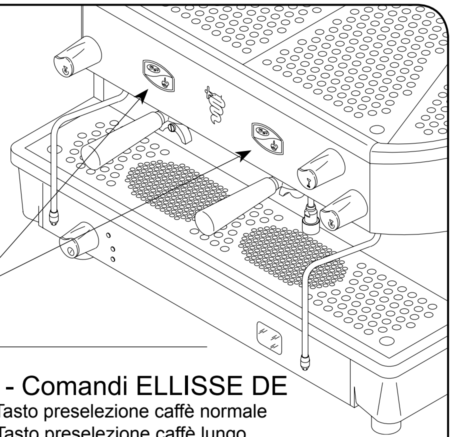
0
1
2
3
4
1

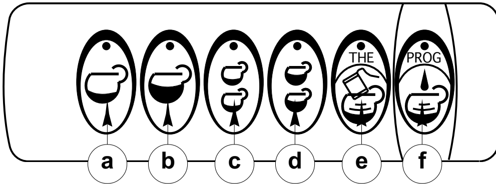
FIG. 06



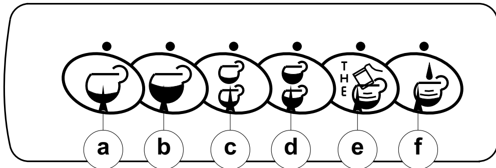
A - Comandi ELLISSE PM
a Tasto ON/OFF







B - Comandi ELLISSE DE
a Tasto preselezione caffè normale
b Tasto preselezione caffè lungo
c Tasto preselezione doppia dose caffè normale
d Tasto preselezione doppia dose caffè lungo
e Tasto the
f Tasto erogazione continua/programmazione/stop



C - Comandi ELLISSE TE
a Tasto preselezione caffè normale
b Tasto preselezione caffè lungo
c Tasto preselezione doppia dose caffè normale
d Tasto preselezione doppia dose caffè lungo
e Tasto the
f Tasto erogazione continua/programmazione/stop

FIG. 07

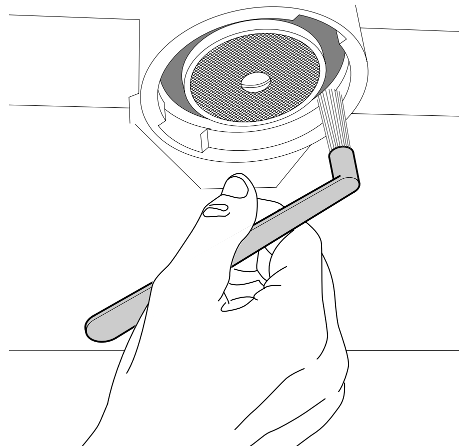


FIG. 08

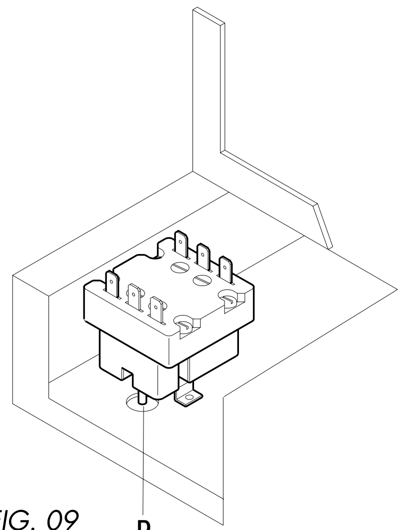


FIG. 09







G.Bezzera
Macchine per caffè espresso
20088 Rosate (Milano) Italy
Via L. Bezzera n.1

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE – DECLARATION DE CONFORMITE CE
EG-KONFORMITÄTLÄRUNG – EC DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE – DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE
G. Bezzera Macchine per caffè espresso

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto: Macchina per caffè per uso professionale
Déclarons, sous notre responsbilité, que le produit: Machine à café d'utilisation professionnel
Wir erklären auf unsere Verantwortung, daß das Produkt: Kaffeemaschine für Beruflichgebrauch
Declare under our responsability that the product: Espresso coffee makers for commercial use
Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto: Máquina para café de uso profesional
Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto: Máquina para café para uso profissional

ELLISSE

è conforme secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche: - est conforme selon les prescriptions des directives spécifiques:
In Übereinstimmung,Entsprechend der Vorschriften der spezifischen Richtlinien: - it complies according to the provision ef the specific directives:
es conforme de acuerdo con lo prescrito por las especificas directivas: - è conforme segundo quanto prescrito pelas especificas diretrizes:

98/37/CE
Direttiva macchine – Directive Machine – Richtlinie Maschine – Makers Directive – Directiva Máquina – Diretriz da máquina

73/23/CEE, 93/68/CEE
Direttiva Bassa Tensione – Directive Basse Tension – Niederspannungsrichtline – Low Voltage Directive – Directiva Baja Tensiòn – Diretriz Baixa Tensão

89/336/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE
Direttiva EMC – Directive EMC – Richtlinie EMC – EMC Directive – Directiva EMC – Diretriz EMC

97/23/CE
Direttiva attrezz
Pressre device directive (PED) – Directiva equipos de presiòn (PED) – Diretriz aparelhagem de pressão (PED)

alle seguenti norme:

EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 o EN 60335-2-75 , EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104
Norme

VSR,S,M ed.'78 e '95
Norme applicate – Normes appliquée – Angewandte Vorschriften – Applied standards – Normas aplicadas – Normes aplicadas

Descrizione apparecchiatura a pressione – Descript
de los equipos de presión – Descrição dos equipamentos de pressão

	Pressione – Pression Druck - Pressure Presiòn - Pressão **Max [Mpa/bar]**	Temperatura – Température Temperatur – Temperature Temperatura Temperatura **Max [°C]**	Fluido-Fluide- Flüssig Fluid – Fluido – Fluido	Capacità – Capacité – Fähigkeit Capacity – Potencia – Potência [Lt]							
				1gr.	1gr.	1gr.	1gr.	2gr.	2gr.	3gr.	4gr.
Caldaia – Chaudière			Acqua/vapore – Eau/Vapeur								
Kessel – Boiler	0,18/1,8	132	Wasser/Dampf – Water/Steam								
Caldera - Caldeira			Agua/Vapor – Agua/Vapor				5	8	11	17	24
	Pressione – Pression Druck - Pressure Presiòn - Pressão **Max [Mpa/bar]**	Temperatura – Température Temperatur – Temperature Temperatura Temperatura **Max [°C]**	Fluido-Fluide- Flüssig - Fluid Fluido Fluido	Numero scambiatori/Capacità – Numéro échangeur/ Capacité - Nummer des Austauscher/Fähigkeit – Exchanger number/ Capacity - Número cambiador/ Potencia - Número cambiador/ Potência							
Scambiatore – Echangeur Austauscher – Exchanger Cambiador - Cambiador	**1,2/12**	**132**	Acqua – Eau Wasser - Water Agua – Agua	1gr.	1gr.	1gr.	1gr.	2gr.	2gr.	3gr.	4gr.
							1x0,35	2x0,35	2x0,35	3x0,35	4x0,35

Le macchine a leva non sono dotat
nicht über einen Austaucher –The machine with lever are not fitted with exchanger – Las maquinas de palanca no están dotadas de cambiador -As maquinas com alavanca não possuem o cambiador

Rosate , 15- 03-2006

Il titolare – Le proprietarire - The owner
Geschäftsführer – El titular - O titular
G.Bezzera

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.
La présente déclaration perd sa validitévlors que la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.
Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.
The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization.
La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.
A presente declaração pierde su validez si la máquina è modificada sem a nossa expresa autorização.

INDICE

- 1 - AVVERTENZE

- 2 - TRASPORTO

- 3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

- 4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

- 5 - USO DELLA MACCHINA

- 6 - MANUTENZIONE

- 7 - TROUBLE SHOOTING

1 - AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali



- Gli impianti elettrico ed idrico devono essere predisposti a cura dell'utente secondo quanto indicato al capitolo 4 del presente libretto "Installazione della macchina".
- L'installatore non può in nessun caso modificare l'impianto preesistente realizzato a cura dell'utente.
- Il presente libretto di istruzioni è parte integrante della macchina e deve essere letto attentamente dall'utente prima della messa in servizio della macchina stessa.
- Conservare il libretto per future consultazioni.
- La macchina viene consegnata priva di acqua in caldaia onde evitare possibili danni per gelo.
- Curare la messa a terra dell'impianto elettrico.
- Non toccare la macchina con mani e piedi umidi e/o bagnati.
- Non utilizzare la macchina a piedi nudi.
- Non collegare il cordone di alimentazione elettrica a prolunghe volanti e simili.
- Non scollegare la macchina dalla linea elettrica tirando il cordone di alimentazione.
- Non far funzionare la macchina col cordone di alimentazione arrotolato.
- Non far utilizzare la macchina da personale non istruito e/o da bambini.
- Per evitare infiltrazioni d'acqua all'interno della macchina, riporre le tazze sullo scaldatazze con la parte cava rivolta verso l'alto.

1.2 Uso previsto

La macchina per caffè espresso ELLISSE è costruita per effettuare l'erogazione di caffè espresso, per produrre acqua calda, the, camomilla ed altre infusioni, per produrre vapore e per riscaldare bevande (latte, cioccolata, cappuccino, punch, ecc.).

Questa macchina è stata concepita solo ed esclusivamente per gli usi di cui sopra.
Tutti gli altri usi sono da considerarsi impropri e pertanto vietati dal costruttore.
La ditta costruttrice non potrà essere ritenuta responsabile per danni cagionati dall'uso improprio della macchina per caffè espresso.

2 - TRASPORTO

2.1 Imballaggio

La macchina per caffe' espresso ELLISSE preventivamente protetta con sagome di poliuretano espanso, viene imballata in scatola di cartone con paletta.



Avvertenze:
- Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, assicurarsi della perfetta integrità della stessa ed assicurarsi della completezza delle dotazioni.
- Gli imballi non devono essere lasciati alla portata di bambini e devono essere smaltiti presso le apposite discariche.
- Qualora si riscontrassero danni alla macchina o mancanze nella dotazione, non utilizzare la macchina ed avvisare immediatamente il concessionario di zona.

2.2 Movimentazione della macchina

La macchina per caffè espresso può essere movimentata tramite transpallet o carrello elevatore.

2.3 Immagazzinamento

La macchina correttamente imballata deve essere immagazzinata in ambienti asciutti con temperatura compresa tra 5 e 30 °C ed umidità relativa non superiore al 70%.
E' ammessa una sovrapposizione massima di quattro scatole.

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione del ciclo di funzionamento

L'acqua proveniente dalla rete idrica tramite una motopompa regolata ad una pressione compresa fra 9 e 10 bar passa attraverso una valvola di sovrappressione regolata a 12 bar.
L'acqua della caldaia, riscaldata tramite una resistenza, riscalda a sua volta l'acqua nello scambiatore, che tramite un pescante permette di avere una temperatura costante.
Dallo scambiatore l'acqua entra direttamente nel gruppo, il quale tramite un'elettrovalvola comandata elettricamente da un pulsante, permette il passaggio dell'acqua per l'infusione del caffè.

3.2 Descrizione dei comandi (Fig. 01)

1 Interruttore accensione macchina
2 Lancia vapore sx
3 Rubinetto vapore sx
4 Portafiltro
5 Pulante (mod. PM) o pulsantiera (mod. TE e DE) erogazione caffè/acqua
6 Erogatore acqua calda
7 Rubinetto vapore dx
7a Rubinetto acqua calda (ELLISSE PM)
8 Lancia vapore dx
9 Manometro
10 Chiave programmazione (a richiesta ELLISSE DE - TE)

3.3 Dati tecnici (Fig. 02)

La macchina per caffè espresso ELLISSE viene costruita nelle versioni da 1 a 4 gruppi.
A partire dalla versione a 2 gruppi è possibile fornire su richiesta resistenze con potenza superiore a 3000 W (fatta esclusione per le versioni alimentate a 110-120 V 50-60 Hz).
Nel presente libretto è illustrata la versione a 2 gruppi; tuttavia le istruzioni per l'uso e la disposizione comandi valgono anche per le restanti versioni.

		1 GRUPPO	2 GRUPPI	3 GRUPPI	4 GRUPPI
Alimentazione	V	110 - 120 / 50-60Hz			
Resistenza	V	110			
Resistenza	W	1400	2600	3000	3000
Alimentazione	V	220 - 230 - 240 - 380 - 400 / 50-60 Hz			
Resistenza	V	230			
Resistenza	W	2000	3000	5000	5000
Caldaia	l	5	11	17	24
Larghezza "A"	mm	570	750	960	1170
Profondità "B"	mm	500	500	500	500
Altezza "C"	mm	510	510	510	510
Peso netto	kg	50	70	83	100
Peso lordo (pallets)	kg	60	83	97	118
Raccordo carico		G 3/8"			
Raccordo scarico		G 3/4"			

4 - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

4.1 Avvertenze

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato, secondo le istruzioni fornite dal costruttore ed in ottemperanza alle Leggi vigenti.

4.2 Predisposizione dell'impianto per l'installazione

Predisporre l'appoggio della macchina su un piano che deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ed essere ad un'altezza tale per cui il piano scaldatazze si trovi oltre 150 cm dal suolo.
Non usare getti d'acqua, ne installare in luoghi dove vengono usati getti d'acqua.
Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi dove la temperatura sia compresa tra i +5°C e i +32°C e l'umidità non superi il 70%.
La macchina è alimentata elettricamente e necessita per il suo funzionamento di:
- allacciamento alla rete elettrica.
- allacciamento alla rete idrica.
- allacciamento al circuito di scarico.

4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica

Avvertenze:
- L'allacciamento alla rete elettrica deve essere fatto da personale qualificato.
- L'impianto deve essere realizzato in conformità alle Leggi vigenti e dotato di messa a terra.

La macchina viene fornita di cordone di alimentazione sprovvisto di spina; i terminali del cordone dovranno essere collegati ad un interruttore onnipolare con apertura dei contatti minima pari a 3 mm con protezione da corrente di dispersione pari a 30mA.
A richiesta la macchina può essere fornita con cordone a spina:
- versioni (mono/trifasi) fino a 3000 W con spina 16 Ampere a norme CEE.
- versioni trifasi oltre i 3000 W con spina speciale a cinque punte.

4.2.2 Allacciamento alla rete idrica
(Fig. 03)

Assicurarsi che la linea di alimentazione idrica sia collegata ad una rete di acqua potabile con pressione di esercizio compresa tra 0 e 6 bar.
Nel caso in cui la rete idrica abbia pressioni superiori a 6 bar, predisporre un riduttore di pressione.
Predisporre un rubinetto di intercettazione acqua a monte dell'attacco macchina.
In Il tubo di carico acqua (1) viene fornito già collegato alla macchina.
Avvertenza: Non aprire per nessun motivo il tappo filettato ed il rubinetto scarico caldaia; pericolo di scottature.

4.2.3 Allacciamento allo scarico
(Fig. 03)

Collegare il tubo di scarico in gomma (2) in dotazione, al raccordo da G3/4" ad uno scarico a sifone aperto o ispezionabile preventivamente predisposto.

4.3 Istruzioni relative all'addolcitore (Fig. 04)

Predisporre l'allacciamento della macchina come specificato in figura 4.
Per l'uso e la manutenzione fare riferimento alle istruzioni relative all'addolcitore allegate al presente libretto.

A - Collegare al raccordo di carico dell'acqua

B - Collegare alla rete di acqua potabile

4.4 Collegamento equipotenziale
(Fig. 05)

Questo collegamento, previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale. Questo apparecchio è predisposto con un morsetto posto sotto il basamento per un collegamento di un conduttore esterno avente sezione nominale in conformità con le norme vigenti.



5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia (Fig. 06)

Aprire il rubinetto d'intercettazione acqua.
Portare la leva del selezionatore onnipolare sulla posizione di marcia (ON).

Portando l'interruttore (1) in posizione 1 si effettua il carico dell'acqua in caldaia; dopo 120 secondi la macchina si arresta; ripetere l'operazione agendo sullo stesso interruttore per alcune volte fintantochè la pompa avrà completamente caricato la caldaia non mettendosi più in moto.
Raggiunto il livello minimo la spia rossa (Fig. 6; pos. 4) si spegnerà e portando l'interruttore nella posizione \/\/\ si avrà l'accensione della spia gialla (3).



N.B.: Si raccomanda di non portare l'interruttore in posizione \/\/\ quando la spia rossa è accesa.

Attendere che il manometro caldaia (11) indichi una pressione compresa tra 1 e 1,2 bar prima di utilizzare la macchina.

5.2 Riscaldamento (Fig. 07)

Per portare la macchina alla giusta temperatura, con pressione indicata dal manometro caldaia compresa fra 1 e 1,2 bar, aprire il rubinetto vapore (7) e scaricare 2 o 3 volte il vapore nella bacinella di scarico.
La spia verde (Fig. 6; pos. 2) accesa indica l'accensione della macchina.
La spia rossa (Fig. 6; pos. 4), se accesa segnala l'insufficiente livello acqua in caldaia.
La spia gialla (Fig. 6; pos. 3), se accesa segnala l'accenzione della resistenza.

Avvertenza:
a spia rossa (Fig. 6; pos. 4) accesa un dispositivo di sicurezza non permette il funzionamento della macchina; contattare il servizio di assistenza tecnica.

5.3 Preparazione del caffè

ELLISSE PM

1) Togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.
2) Caricare il portafiltro con caffè macinato, pressare il caffè facendo attenzione a non sporcare il bordo del portafiltro.
3) Riagganciare il portafiltro nella sua sede.
4) Premere il tasto ON/OFF (Fig. 7 - A pos. a) per avviare l'erogazione.

Premere nuovamente il tasto ON/OFF per arrestare l'erogazione al raggiungimento della dose desiderata.

ELLISSE DE

1) Togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.
2) Caricare il portafiltro con caffè macinato, pressare il caffè facendo attenzione a non sporcare il bordo del portafiltro.
3) Riagganciare il portafiltro nella sua sede.
4) Agire sul comando di erogazione del caffè premendo uno dei pulsanti (Fig. 7 - B) in funzione della dose da erogare.

Per variare la programmazione delle dosi seguire le istruzioni riportate al paragrafo 5.7 del presente libretto.

La macchina è predisposta anche per l'erogazione continua:
1) avviare l'erogazione premendo il tasto di erogazione continua (Fig. 7 - B pos. f).
2) arrestare l'erogazione a raggiungimento della quantità desiderata premendo nuovamente il tasto di erogazione continua (Fig. 7 - B pos. f).

Avvertenza:
La macchina è dotata di un dispositivo di sicurezza automatico che arresta l'erogazione continua dopo il terzo litro consecutivo.

ELLISSE TE

1) Togliere il portafiltro dal gruppo erogatore.
2) Caricare il portafiltro con caffè macinato, pressare il caffè facendo attenzione a non sporcare il bordo del portafiltro.
3) Riagganciare il portafiltro nella sua sede.
4) Agire sul comando di erogazione del caffè

premendo uno dei pulsanti (Fig. 7 - C) in funzione della dose da erogare.

Per variare la programmazione delle dosi seguire le istruzioni riportate al paragrafo 5.7 del presente libretto.

La macchina è predisposta anche per l'erogazione continua:

1) avviare l'erogazione premendo il tasto di erogazione continua (Fig. 7 - C pos. f).

2) arrestare l'erogazione a raggiungimento della quantità desiderata premendo nuovamente il tasto di erogazione continua (Fig. 7 - C pos. f).

Avvertenza:

La macchina è dotata di un dispositivo di sicurezza automatico che arresta l'erogazione continua dopo il terzo litro consecutivo.

5.4 Erogazione vapore

1) Per evitare risucchi di liquido in caldaia, scaricare il vapore agendo sulla manopola del rubinetto (Fig. 1 pos. 3).
2) Inserire la lancia del vapore (Fig. 1 pos. 2) nel contenitore del liquido da riscaldare.
3) Ruotare la manopola rubinetto vapore (Fig. 1 pos. 3). La quantità di vapore erogato è proporzionale all'apertura del rubinetto; maggiore è l'apertura del rubinetto, maggiore sarà la quantità di vapore erogato.
4) Terminata l'erogazione del vapore chiudere il rubinetto, togliere il contenitore del liquido e pulire immediatamente con un panno umido la lancia del vapore dai residui del liquido riscaldato.

5.5 Prelievo acqua calda

ELLISSE PM

1) Posizionare il contenitore per l'acqua sotto l'erogatore (Fig. 1; pos. 6).
2) Agire sul rubinetto (Fig. 1; pos. 7a) per prelevare la quantità d'acqua richiesta.

ELLISSE DE

1) Posizionare il contenitore per l'acqua sotto l'erogatore (Fig. 1; pos. 6).
2) Premere il pulsante (Fig. 7 - B; pos. e) per prelevare la quantità d'acqua richiesta.

ELLISSE TE

1) Posizionare il contenitore per l'acqua sotto l'erogatore (Fig. 1; pos. 6).
2) Premere il pulsante (Fig. 7 - C; pos. e) per prelevare la quantità d'acqua richiesta.

5.6 Spegnimento macchina

1) Chiudere il rubinetto di intercettazione acqua.
2) Portare l'interruttore (Fig. 6; pos. 0) e verificare lo spegnimento della spia verde.
3) Portare l'interruttore del sezionatore onnipolare nella posizione di riposo (OFF).

5.7 Programmazione dosi (ELLISSE DE - TE)

Per la programmazione di ogni singola dose (Fig. 7 - B/C; pos. a ÷ d) procedere come segue: tenere premuto il tasto (Fig. 7 - B/C; pos. f) del gruppo di cui si vuole programmare una dose finché il tasto dello stesso lampeggia.

Entro 4 secondi premere la dose (Fig. 7 - B/C; pos. a ÷ d) desiderata e, una volta raggiunta la quantità voluta ripremere lo stesso tasto.

Durante la programmazione rimangono accesi solo i leds del tasto (Fig. 7 - B/C; pos. f) e quello del tasto premuto.

Per programmare un'altra dose bisogna rifare lo stesso procedimento, però questa volta il led della dose già memorizzata in precedenza non si accenderà più, ma questo non impedisce la riprogrammazione della stessa.

(Per le macchine da 1 a 3 gruppi)

Realizzando la programmazione del primo gruppo, si programmano automaticamente gli altri gruppi. Soltanto questo primo gruppo trasmette la programmazione agli altri. Questi ultimi sono in grado di essere programmati individualmente.

(Per le macchine a 4 gruppi)

Realizzando la programmazione del 1° Gr. si programma automaticamente anche il 2° Gr. Realizzando la programmazione del 3° Gr. si programma automaticamente anche il 4° Gr. Tutti i gruppi si possono programmare individualmente.



5.7.1 Programmazione acqua calda - 1° gruppo

La programmazione del the è simile alla programmazione dosi.
Entrare in programmazione e premere il tasto the desiderato; quando la quantità erogata è la quantità voluta ripremere lo stesso tasto.

5.7.2 Programmazione acqua calda - 2° gruppo

La programmazione del the è simile alla programmazione del 1° gruppo.
Entrare in programmazione e premere il tasto the desiderato; quando la quantità erogata è la quantità voluta ripremere lo stesso tasto.

Al termine della programmazione attendere almeno 5 secondi prima di iniziare le selezioni. I dati memorizzati vengono mantenuti permanentemente in memoria anche in assenza totale della tensione rete.
Il sistema permette l'erogazione contemporanea di the durante l'esecuzione di caffè.

N.B.: Le macchine ad 1 gruppo, hanno una sola dose di acqua calda; le macchine 2-3-4 gruppi, hanno due dosi di acqua calda.

5.7.3 Programmazione dosi con chiave

Portare la chiave (Fig.10; pos. 1) in posizione B e procedere alla programmazione come specificato nel paragrafo 5.7. Al termine della programmazione riportare la chiave in posizione di partenza A.

5.7.4 Programmazione "PREINFUSIONE"

É stata prevista la possibilità di selezionare la funzione "PREINFUSIONE".
Macchina spenta. Accendere la macchina tenendo premuto:
- il tasto "a" (Fig. 7 - B; ELLISSE DE - Fig. 7 - C ELLISSE TE) del primo gruppo PER ABILITARE LA PREINFUSIONE.
- il tasto "b" (Fig. 7 - B; ELLISSE DE - Fig. 7 - C ELLISSE TE) del primo gruppo PER DISABILITARE LA PREINFUSIONE.

Il sistema conferma l'operazione mantenendo accesi i led " pos.f ". Spegnere la macchina e riaccenderla. Verificare il settaggio voluto.
I tempi di preinfusione utilizzati sono quelli preprogrammati.

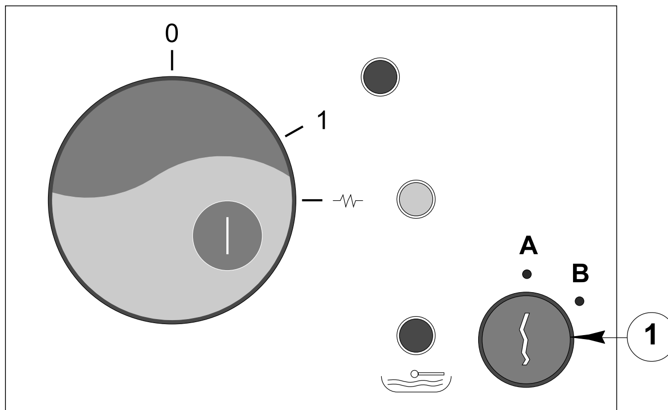


FIG. 10 - Interruttore accensione macchina e chiave di programmazione dose

6 - MANUTENZIONE

Per consentire il corretto funzionamento della macchina, attenersi alle istruzioni di manutenzione di seguito riportate.

6.1 Norme di sicurezza

Non sottoporre la macchina al getto d'acqua.



Scollegare la macchina dalla linea elettrica portando la leva del sezionatore onnipolare in posizione di riposo (OFF) e chiudere il rubinetto intercettazione acqua prima di effettuare operazioni di manutenzione e/o pulizia.

In caso di malfunzionamento della macchina, evitare qualunque tentativo di riparazione autonoma ed interpellare immediatamente il servizio di assistenza tecnica.

In caso di danneggiamento al cordone di alimentazione elettrica, spegnere immediatamente la macchina, chiudere l'acqua ed interpellare il servizio di assistenza tecnica.
Evitare di sostituirlo in modo autonomo.

Effettuare la pulizia/manutenzione a macchina fredda, preferibilmente indossando guanti protettivi per le mani.

6.2 Pulizia della macchina

Pulire la lancia a vapore e l'erogatore acqua calda ogni qualvolta vengano utilizzati.
Pulire portafiltro e filtri. Pulire griglia scaldatazze e griglia bacinella scarico.

6.3 Verifiche programmate

Effettuare il lavaggio del gruppo giornalmente come segue: agganciare al gruppo il portafiltro con il filtro cieco e premere più volte l'interruttore erogazione caffè (Fig. 7; pos.a).

N.B.: È possibile utilizzare detersivi speciali in polvere per macchine caffè da inserire nel filtro cieco.

Controllare ogni 15 giorni la vaschetta posta sotto la bacinella di scarico.
Pulire settimanalmente la guarnizione del gruppo con l'apposito spazzolino in dotazione (Fig. 08).

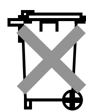
Per la macchina corredata di depuratore eseguire la depurazione come da istruzioni allegate allo stesso.

6.4 Riarmo termostato (Fig. 09)

Nel caso la spia gialla testimone di funzionamento della resistenza caldaia non si illuminasse all'accensione della macchina o si spegnesse durante il funzionamento, riarmare il termostato di sicurezza premendo il pulsante predisposto all'interno della macchina.
Il pulsante (D) deve essere premuto utilizzando l'apposito foro predisposto sotto la macchina in prossimità del piedino di appoggio.
Qualora l'intervento sul riarmo del termostato non permetta la riaccensione della spia di funzionamento resistenza caldaia e/o lo stesso termostato interrompa ripetutamente l'alimentazione delle resistenze, interpellare il servizio di assistenza tecnica.
In caso di assitenza tecnica rivolgersi al concessionario di zona.

6.5 Corretto smaltimento del prodotto
(rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)



Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita.
Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.
Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore a verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

7 - TROUBLE SHOOTING

Problema	Diagnostica / Soluzione	Consigli
Mancata erogazione del vapore dall'apposito tubetto	L'ugello del tubo vapore è tappato; stapparlo con l'aiuto di uno spillo. Questo problema è legato all'inserimento del beccuccio nel latte.	Pulire il beccuccio vapore dopo ogni utilizzo.
Perdite dal portafiltro	Cause possibili: 1-La guarnizione sottocoppa è usurata o incrostata. 2-Il portafiltro è posizionato malamente sul gruppo. 3-Il filtro nel portafiltro è danneggiato.	In tutti i casi citati è necessario chiamare un tecnico specializzato.
Difficolta' nel posizionamento del portafiltro sull'anello agganciatore	Non riesco a posizionare il portafiltro.	Il problema è sicuramente legato all'eccessiva dose di caffè presente nel portafiltro.
Posizionamento anormale del portafiltro una volta posto sul gruppo	Il manico del portafiltro una volta serrato sul gruppo risulta più spostato a destra del solito. La guarnizione sottocoppa è usurata.	Chiamare un tecnico specializzato per la sostituzione della guarnizione sottocoppa.
Il flusso del caffe' e' scarso	Il caffè viene erogato goccia a goccia, il tempo di erogazione è troppo lungo e la qualità dello stesso non è buona, presenta una crema scura. Cause possibili: 1-La macinatura del caffè è troppo fine. 2-Il caffè posto nel portafiltro è troppo pressato. 3-La dose posta nel portafiltro è eccessiva. 4-La doccetta del gruppo è otturata. 5-Il filtro nel portafiltro è otturato. 6-La pressione erogata dalla pompa è bassa (< 9bar), o non è funzionante.	Nei casi 1-2-3, il problema può essere risolto con la corretta regolazione della macinadosatura. Nei casi 4-6 è necessario l'intervento di un tecnico. Nel 5° caso pulire il filtro o sostituirlo.
Il flusso del caffe' e' troppo abbondante	Il caffè viene erogato troppo velocemente e la crema risulta di colore più chiaro del normale. Cause possibili: 1-La macinatura del caffè è troppo grossa. 2-Il caffè posto nel portafiltro è poco pressato. 3-La dose di caffè nel portafiltro è scarsa. 4-La pressione erogata dalla pompa è troppo elevata (>10bar).	Nei casi 1-2-3, si può intervenire sulla macinadosatura del caffè, nel caso 4 è necessario l'intervento di un tecnico.

Problema	Diagnostica / Soluzione	Consigli
Il caffe' erogato e' troppo freddo	Cause possibili: 1-Le tazze sono fredde. 2-I portafiltri sono freddi. 3-La macinatura del caffè è troppo fine. 4-Il circuito idrico della macchina è sporco (calcare). 5-La pressione della caldaia è inferiore a 0,8 BAR.	Nel caso 1 usare scaldatazze Nel caso 2 tenere montato il portafiltro sul gruppo. Nel caso 3 modificare la macinatura del caffè. Nei casi 4-5 chiamare un tecnico specializzato.
Il caffe' erogato e' tiepido	Il caffè erogato è tiepido anche se la pressione rilevata è normale tra 1 e 1,2 BAR. In questo caso la rilevazione della pressione è fittizia.	Chiamare un tecnico specializzato per controllare la valvola di sfiato. Comunque nel frattempo, per poter utilizzare la macchina, aprire il rubinetto del vapore, la pressione della caldaia scenderà a zero, ciò causerà l'innesto della resistenza e l'aumento della temperatura. Effettuare quest'operazione quotidianamente all'accensione della macchina.
Il caffe' erogato e' troppo caldo	Cause possibili: 1-La pressione della caldaia è superiore a 1,3 bar. 2-La macchina è coperta da qualcosa che ne impedisce il raffreddamento. 3-La macchina è stata istallata in una posizione che non permette la circolazione d'aria.	Nel caso 1 chiamare un tecnico specializzato. Nei casi 2-3 ripristinare le condizioni di raffreddamento della macchina.
** L'interruttore di erogazione caffè una volta selezionato, lampeggia* ** (Solo modelli DE)*	La dose di caffè programmata non viene rispettata, ma l'erogazione è continua.	Chiamare un tecnico specializzato.
** Tutte le spie della pulsantiera lampeggiano, la macchina da caffè è completamente bloccata* ** (Solo modelli DE-TE)*	1-Controllare se la rete idrica funziona e se il rubinetto dell'allacciamento alla rete è aperto. 2-L'anomalia si verifica per la mancanza di acqua in caldaia	Per il punto 1 effettuare le verifiche, per il punto 2 richiedere l'intervento di un tecnico.

Problema	Diagnostica / Soluzione	Consigli
** Il caffè non viene erogato* ** Solo modelli DE*	Il caffè no viene rogato ed il pulsante corrispondente alla dose selezionata lampeggia.	Selezionate il pulsante d'erogazione caffè, senza portafiltro, e controllare che il flusso d'acqua sia continuo. Se il flusso è continuo il problema è: a) nella macinatura del caffè, troppo fine; b) nel portafiltro otturato. In questo caso immergere lo stesso in acqua calda con le apposite pastiglie detergenti. In ogni altro caso contattare un tecnico specializzato.
Deposito di caffe' sul fondo della tazza	Rimane un residuo di polvere di caffè sul fondo delle tazze. Cause possibili: 1-Macinatura del caffè troppo fine. 2-Il portafiltro è sporco internamente o il filtro è danneggiato. 3-Le macine del macinino sono usurate, far intervenire un tecnico per sostituirle. 4-Pressione della pompa elevata (>10bar).	Il caso 1 potrà risolversi con una corretta regolazione del macinino. Per il caso 2 pulire il portafiltro o sostituire il filtro, in tuti gli altri casi è necessario l'intervento di un tecnico.

SUMMARY

- 1 - GENERAL WARNING

- 2 - TRANSPORT

- 3 - MACHINE DESCRIPTION

- 4 - MACHINE INSTALLATION

- 5 - USE OF THE MACHINE

- 6 - MAINTENANCE

- 7 - TROUBLE SHOOTING

1 - WARNING

1.1 General Warning



- Power and water supply installations must be prearranged by the user according to the indications of Chapter 4 of this booklet "Machine Installation".
- The installer is not allowed for any reason to modify the preexistent installation prepared by the user.
- This booklet is integrating part of the machine and has to be read carefully by the user before starting up the machine.
- Keep this document as a reference manual for the future.
- The machine is delivered without water into the boiler so as to avoid possible damages due to ice.
- Take care of the electrical installation grounding.
- Do not touch the machine with damp and/or wet hands and feet.
- Do not use the machine barefoot.
- Do not connect the power supply cable to temporary extensions or similar devices.
- Do not turn off the machine by pulling the power supply cable.
- Do not operate the machine with the power supply cable rolled up.
- Do not allow unskilled personnel and/or children to operate the machine.
- In order to avoid seepages of water into the machine, take care to put the cups on the warmer with open side up.

1.2 Use Allowed

The espresso machine ELLISSE is intended to dispense espresso, hot water, tea, camomile and other infusions, to create steam and to warm drinks (milk, chocolate, cappuccino, punch, etc.).
This machine has been planned only and exclusively for the above mentioned purposes.

All other uses are to be considered unfit and therefore strictly forbidden.
The manufacturer shall not be held responsible for damages due to unsuitable use of the espresso machine.

2 - TRANSPORT

2.1 Packing

The espresso machine ELLISSE, at first protected with foam polyurethane panels, then is packed in carton with pallet.



Warning:
- After the unpacking, make sure that the machine and relevant equipment are complete and undamaged.
- The unpackings must be kept out of the reach of children and disposed at the proper dumps.
- Should you detect damages to the machine or missing pieces in the equipment, do not use the machine and inform immediately the area agent.

2.2 Handling

The espresso machine can be handled by means of a transpallet or a lift truck.

2.3 Warehousing

The machine, properly packed, shall be kept dry, with temperature ranging from 5 to 30 °C and humidity below 70%.
Four cases maximum are allowed, one upon another.

3 - MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine Operating Cycle

The water coming from the water supply by a motor pump with a pressure ranging from 9 to 10 bar, passes through an over pressure valve set to 12 bar. The boiler water heated by a resistance, heats in its turn the water in the exchanger water, which by means of a suction lift allows a constant temperature. From the external exchanger, the water goes directly into the group which, by an electric valve controlled electrically by a push-button panel or by a key, allows the water to get in for the coffee infusion.

3.2 Controls Description(Fig. 01)

1 Machine Start up Switch
2 Left Steam Nozzle
3 Left Steam Knob
4 Filter Holder
5 Button (mod. PM) or push-buttons panel (mod. TE and DE) for water/coffee distribution
6 Hot Water Supply
7 Right Steam Knob
7a Hot water knob (ELLISSE PM)
8 Right Steam Knob
9 Gauge
10 Programming key (by request ELLISSE DE - TE)

3.3 Specifications (Fig. 02)

The espresso machine ELLISSE is produced in different versions from 1 to 4 groups. Starting from 2-group version, resistances with power above 3000 W (except the versions feeded by 110-120 V 50-60 Hz) can be supplied, on request. This handbook describes the 2-group version; however use instructions and control panel apply to the other versions too.

		1 GROUP	2 GROUPS	3 GROUPS	4 GROUPS
Power Supply	V	110 - 120 / 50-60Hz			
Resistance	V	110			
Resistance	W	1400	2600	3000	3000
Power Supply	V	220 - 230 - 240 - 380 - 400 / 50-60 Hz			
Resistance	V	230			
Resistance	W	2000	3000	5000	5000
Boiler	l	5	11	17	24
Width “A”	mm	570	750	960	1170
Depth “B”	mm	500	500	500	500
Height “C”	mm	510	510	510	510
Net Weight	kg	50	70	83	100
Gross Weight (pallets)	kg	60	83	97	118
Water supply connector		G 3/8”			
Drain connector		G 3/4”			

4 - MACHINE INSTALLATION

4.1 Warning

The installation must be carried out by qualified operators according to manufacturer's instructions and laws in force.

4.2 Installation Presetting

Put the machine on a plane surface with sizes and solidity suitable to overall dimensions of the equipment so that the cup heating level is over 150 cm from the ground. Do not use water jets or install in places where water jets are used. To ensure regular operation, the equipment shall be installed in places with temperature between +5°C and +32°C and humidity not exceeding 70%.
The machine is electrically powered and requires for its operating:
- power supply connection.
- water supply connection.
- drain system connection.

4.2.1 Electrical Connection

Warning:-
- The power supply connection must be carried out by qualified personnel.
- The installation must be carried out in compliance with the laws in force and must be equipped with proper grounding.
  The machine is supplied with power cable without plug; cable terminals shall be connected to an omnipolar switch with a minimum opening of 3 mm with 30 mA leakage current protection.
  On request, the machine can be supplied with cable-plug:
  - mono/three-phase up to 3000 W with socket 16 Ampere according to EEC regulations.
  - three-phase above 3000 W with special five-ended plug.

4.2.2 Water Supply Connection

(Fig. 03)

Make sure that the water supply installation is connected to drinkable water supply with operating pressure ranging from 0 to 6 bar.
Should the pressure be above 6 bar, provide a reducer.
Provide an intercepting tap upstream the machine connection.
The water inlet pipe (1) is supplied already connected to the machine.
Warning: Do not turn on for any reason the threaded tap and the boiler drain nipple; danger of burns.

4.2.3 Drain Connection (Fig. 03)

Connect a rubber pipe with the nipple G 3/4" (2) and join the open drain-trap, previously prepared.

4.3 Deconcentrator Instructions

(Fig. 04)

Connect the machine as shown in the illustration 4.
For use and maintenance, refer to the deconcentrator instructions attached to this manual.

A - Machine water supply connection

B - Drinkable water supply connection

4.4 Equipotential connection (Fig. 05)

The function of this connection, required by some standards, is to prevent the electric potential differences between the masses of the different equipment installed in the same place. This device is provided with a terminal installed under the base to connect an external wire having a rated section in compliance with the current regulations.

5 - USE OF THE MACHINE

5.1 Machine Start and Water Supply (Fig. 06)

Turn on the water supply tap.
Set the omnipolar lever switch to ON.
With the switch (1) in position 1, the water is loaded into the boiler; after 120 seconds, the indicators LED on the keypad will light up; repeat the operation by acting on the same switch for some times until the pump completely loads the boiler and stops.
Once the minimum level has been reached, the red light (Fig 6; pos 4) will light off and with the switch in position \/\/\, the yellow lamp will light on (3).



N.B.: do not place the switch in \/\/\ position when the red pilot lamp is on.

Wait for the boiler manometer (10) to show a pressure value ranging between 1 and 1,2 bar before using the machine.

5.2 Heating (Fig. 06)

In order to have the right temperature for the machine, make sure that the pressure on the gauge is from 1 to 1,2 bar, then turn the steam knob (7) and let out 2 or 3 times the steam into the drain tray.
The green light (Fig. 1; pos. 3) if on, points out the activation of the machine.
The red light (Fig. 6; pos. 4) if on, points out that the water in the boiler is not enough.
The yellow light (Fig. 6; pos. 3) if on, points out the activation of the heating element.

CAUTION!
When the red light (Fig. 6; pos. 4) is on a safety device prevents the machine from operating; ask for the technical assistance service.

5.3 Coffee Preparation

ELLISSE PM

1) Remove the filter holder from the supply group.
2) Put the ground coffeee into the filter holder, press it and make attention that the filter holder edge is not dirty with coffee.
3) Replace the filter holder in its housing.
4) Press the ON/OFF key (Fig. 7 - A; pos. a) to start the coffee supply.
Press again the ON/OFF key to stop the coffee supply.

ELLISSE DE
1) Remove the filter holder from the supply group.
2) Put the ground coffeee into the filter holder, press it and make attention that the filter holder edge is not dirty with coffee.
3) Replace the filter holder in its housing.
4) Press the proper touch-key (Fig. 4; B) on the dose control board to supply coffee.
To change the dose programming, follow the instructions described in the chapter 5.7 of this booklet.

The machine is preset to supply coffee in "non-stop mode":
1) Press the "non-stop mode" key to start the supply (Fig. 7 - B; pos. f).
2) Press again the "non-stop mode" key (Fig. 7 - B; pos. f) to stop the coffee supply.

CAUTION!
The machine is equipped with an automatic safety device that stops the nonstop
supply after deliverying three consecutive liters.

ELLISSE TE
1) Remove the filter holder from the supply group.
2) Put the ground coffeee into the filter holder, press it and make attention that the filter holder edge is not dirty with coffee.
3) Replace the filter holder in its housing.
4) Press the proper touch-key (Fig. 7 - C)

on the dose control board to supply coffee.
To change the dose programming, follow the instructions described in the chapter 5.7 of this booklet.

The machine is preset to supply coffee in "non-stop mode":
1) Press the "non-stop mode" key to start the supply (Fig. 7 - C; pos. f).
2) Press again the "non-stop mode" key (Fig. 7 - C; pos. f) to stop the coffee supply.

CAUTION!
The machine is equipped with an automatic safety device that stops the nonstop
supply after deliverying three consecutive liters.

5.4 Steam Outlet

1) In order to avoid eddies in the boiler, let off steam by turning the relevant knob (Fig 1; pos 3).
2) Insert the nozzle (Fig 1; pos 2) into the container with the water to be heated.
3) Turn the steam knob (Fig 1; pos 3).
   The outlet steam depends on the knob turning: the more the knob is turned, the more the steam is let off.
4) After the steam has been blown off, turn the knob off, take out the container and clean immediately the nozzle with a damp cloth in order to remove residual heated water.

5.5 Getting Hot Water

ELLISSE PM

1) Place the water container under the dispenser (Fig. 1; pos. 6).

2) Turn on the knob (Fig. 1; pos. 7a) to get the required quantity of water.

ELLISSE DE

1) Place the water container under the dispenser (Fig. 1; pos. 6).
2) Press the key (Fig. 7 - B; pos. e) to get the required quantity of water.

ELLISSE TE

1) Place the water container under the dispenser (Fig. 1; pos. 6).
2) Press the key (Fig. 7 - C; pos. e) to get the required quantity of water.

5.6 Machine Stop

1) Turn off the water knob.
2) Set the switch (fig. 6) in position 0 and verify if the green light is off.
3) Switch OFF the omnipolar switch.

5.7 Dose Programming (Ellisse DE - TE)

To program each single dose (fig.7 - B/C; pos. a - d) do as follows: keep the touch-pad (Fig. 7 - B/C; pos. f) pressed of the group interested in the dose programming till the relevant LED flashes.

Within 4 seconds, press the required dose (fig.7 - B/C; pos. a - d) and after the quantity has been supplied press again the same touch-pad.
During the programming only the leds relating to the touch-pad (Fig. 7 - B/C; pos. f) and the pressed touch are left on.

To program another dose, repeat the same procedure; however, this time the led relating to the dose previously programmed, will not light up, but that doesn't prevent the machine from reprogramming the dose.
(For 1÷3 groups machines)

Programming the first group, you program automatically the other groups. This first group only, allows to transmit the program-ming to the others which can be programmed also individually.
(For 4 groups machines)

Programming the first group, you program automatically the second group. Programming the third group, you program au-tomatically the fourth group. Every group can be programmed also individually.



5.7.1 Hot water programming - 1st group

Tea programming is similar to the dose programming.
Get in programming and press the desired tea touch-pad; when the delivered quantity corresponds to the required quantity press again the same touch-pad.

5.7.2 Hot water programming - 2nd group

Tea programming is similar to the 1st group programming.
Get in programming and press the desired tea touch-pad ; when the delivered quantity corresponds to the required quantity press again the same touch-pad.

At the close of the programming wait at least 5 seconds before starting the selection.
The memorized data are permanentely kept in memory also in total absence of mains voltage.
The system allows the contemporary delivery of tea during the delivery of coffee.

N.B.: 1 group machines own one hot water dose; 2, 3 and 4 groups machines own two hot water dose.

5.7.3 Dose programming with key

Set the programming key (Fig.10; pos. 1) to position B and start the programming as shown in chapter 5.7. At the end of the programming reset the programming key to the normal position A.

5.7.4 Pre-infusion programming

There is the possibility to select the function "PRE-INFUSION".
Machine OFF. Switch on the machine keeping pressed:
-touch-key "a" (Fig. 7 - B; ELLISSE DE - Fig. 7 - C; ELLISSE TE) of the 1st group TO ENABLE THE PRE-INFUSION.
- touch-key "b" (Fig. 7 - B; ELLISSE DE - Fig. 7 - C; ELLISSE TE) of the 1st group TO TAKE OFF
THE PRE-INFUSION.

The system confirms the operation keeping alight the leds " pos. f ". Switch off the machine and then switch it on once again. Check the desired setting.
The pre-infusion phases you use are the ones you program.

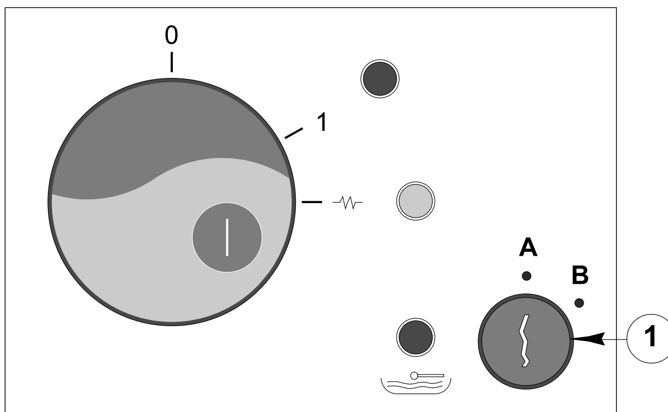


FIG. 10 - Machine start up switch and dose programming with key

6 - MAINTENANCE

For a proper working of the machine follow the maintenance instructions given below.

6.1 Safety Rules

Do not wash the machine with water jets.



Disconnect the machine by positioning the omnipolar lever switch to OFF and turn off the water knob before carrying out maintenance and/or cleaning operations.
In case of malfunctioning machine, do not carry out any temporary repair and call immediately the technical assistance service.
Should the power supply cable be damaged, switch off immediately the machine, stop the water supply and ask for the technical assistance service. Do not replace it by yourselves.
Carry out the cleaning/maintenance when the machine is cold, wearing preferably, protective gloves.

6.2 Machine Cleaning

Clean the following pieces: steam nozzle and hot water dispenser (every time they are used), filter holder and filter, grills of warmer and drain tray.

6.3 Scheduled Inspections

Wash the group on a daily basis as follows: attach the filter holder with the blind filter to the group and press the coffee dispensing button several times (Fig. 7; pos. a).

N.B.: You can put special powder detergents for coffee machines in the blind filter.
Inspect every 15 days the small basin placed under the drain tray.

Clean the group gasket weekly with the proper brush supplied together with the machine (Fig. 8).
For the machine equipped with deconcentrator, follow the enclosed maintenance instructions.

6.4 Thermostat Reactivation (Fig. 09)

If the yellow light that usually indicates the working of the boiler heating element doesn't turn on at the machine start up or turns off during the working, reactivate the safety thermostat by pressing the proper button inside the machine.

The button (D) must be pressed by the suitable hole under the machine near the support foot.

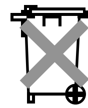
If the intervention doesn't allow the boiler resistance light to turn on and/or the thermostat goes on breaking off the resistance supply, ask for the technical assistance service.

To ask for technical assistance, apply to area agent.

6.5 Correct disposal of this product

(Waste Electrical & electronic equipment)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)



This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.

Business useres should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostics/solution	Suggestions
Lack of steam distribution from the pipe	The steam pipe nozzle is obstructed, clear it by using a pin. This problem depends on the introduction of the spout into the milk.	Clean the steam spout after using it.
Leakage from the filter holder	Possible causes: 1-The lower bowl gasket is worn or encrusted. 2-The filter holder is positioned incorrectly on the group. 3-The filter into the filter holder is damaged.	In all above-mentioned cases, call a skilled technician.
Difficult positioning of the filter holder on the coupling ring	The filter holder can not be positioned.	The problem depends on the excessive coffee dose inside the filter holder.
Incorrect positioning of the filter holder after placing it on to the group	The filter holder handle, after fixing it to the group, is turned to the right more than usual. The lower bowl gasket is worn.	Contact a skilled technician to replace the lower bowl gasket.
The coffee dispenses insufficiently	The coffee dispenses drop by drop, the dispensing time is too long, the quality of the coffee is not good and presents a dark cream. Possible causes: 1-The coffee grind is too fine. 2-The coffee into the filter holder is too pressed. 3-The dose into the filter holder is excessive. 4-The small douche of the group is obstructed. 5-The filter into the filter holder is obstructed. 6-The pump pressure is low (<9bar), or the pump is not working.	In cases 1-2-3, it isnecessary to adjust the grinder correctly. In cases 4-6, it is necessary to call a technician. In case 5, clean the filter or replace it.
The coffeedispenses tooabundantly	The coffee dispenses too quickly and the cream is clearer than usual. Possible causes: 1-The grind of the coffee is too coarse. 2-The coffee into the filter holder is not pressedenough. 3-The coffee dose into the filter holder is insufficient. 4-The pressure of the pump is too high (>10bar).	In cases 1-2-3, it is necessary to adjust the grinder correctly. In case 4, it is necessary to call a technician.



Problem	Diagnostics/solution	Suggestions
The coffee is too cold	Possible causes: 1-The cups are cold. 2-The filter holders are cold. 3-The coffee grind is too fine. 4-The water circuit of the machine is dirty (milestone). 5-The boiler pressure is lower than 0,8 BAR.	In case 1 use the cup heater. In case 2, keep the filter holder mounted on the group. In case 3 change the coffee grind. In cases 4-5 call a skilled technician.
The coffee is tepid	The coffee is tepid, although the pressure is normal between 1 and 1,2 BAR. In this case, the pressure measurement is dummy.	Call a skilled technician to check the relief valve. Meanwhile, in order to use the machine, open the steam valve, the boiler pressure will drop to zero: in this way, the heat elements will be connected and the temperature will increase. Carry on this operation every day when turning on the machine.
The coffee is too hot	Possible causes: 1-The boiler pressure is higher than 1,3 bar. 2-The machine is covered with something that prevents its cooling. 3-The machine has been installed in a position that prevents air circulation.	In case 1 call a skilled technician In cases 2-3 reset the machine cooling conditions.
**After the selection, the coffee dispensing switch blinks* **(only for DE machines)*	The coffee dose set is not respected, but the dispensing goes on.	*Call a skilled technician.*
**All the pilot lights of the push-button panel blink. the coffee machine is completely jammed* **(only for DE - TE models)*	1- Make sure that the local system works, and that the water connection faucet is open. 2- The anomaly is due to water lack into the boiler.	*In case 1, carry on the necessary checks; in case 2, call a technician.*

Problem	Diagnostics/solution	Suggestions
**The coffee does not dispense* *(*Only for DE machines)*	The coffee does not dispense and the button relative to the selected dose blinks.	Select the coffee dispensing button, without filter holder, and make sure that the water flow is continuous. Should the flow be continuous, the problem depends on the coffee grind, which is too fine, or the clogged filter holder. In this case, put it into hot water and wash it with the proper cleaning tablets. In all other cases, call a skilled technician.
Coffee deposit on the cup bottom	On the cup bottom is a coffee powder deposit. Possible causes: 1-The coffee grind is too fine. 2-The filter holder is dirtyinside, or the filter is damaged. 3-The grinder mills are worn, call a technician to replace them. 4-Too high pump pressure (>10bar).	In case 1, it is necessary to adjust the grinder correctly. In case 2, clean the filter holder or replace th filter, in all the other cases call a technician.

SOMMAIRE

1 - AVANT-PROPOS

1.1 Avant-propos



- Les installations électriques et hydriques doivent être préparées par l'utilisateur d'après les instructions décrites au Chapitre 4 de ce manuel "Installation de la machine".
- Défense absolue pour l'installateur de modifier les installations préexistantes préparées par l'utilisateur.
- Ce document fait partie intégrante de la machine et doit être lu attentivement par l'utilisateur avant de la mise en marche de la machine même.
- Garder ce document comme manuel de référence, même dans le futur.
- La machine est livrée sans eau dans la chaudière pour éviter des dommages causésdu gel.
- Exécuter opportunément la mise à la terre de l'installation électrique.
- Ne pas toucher la machine, les mains et les pieds humides et/ou trempés.
- Ne pas utiliser la machine, pieds nus.
- Ne pas connecter le câble d'alimentation électrique à des prolongateurs aériens etsimilaires.
- Ne pas débrancher la machine en tirant le câble d'alimentation.
- Faire attention afin que la machine ne marche pas avec le câble d'alimentationenroulé.
- Interdire l'utilisation de la machine aux opérateurs inexperts et/ou aux enfants.
- Eviter des infiltrations à l'intérieur de la machine en plaçant les tasses sur le chauffe-tasses, la partie ouverte tournée en haut.

1.2 Usage prévu

La machine à café espresso ELLISSE est produite pour débiter du café espresso, de l'eau chaude, du thé, de la camomille et d'autres infusions, pour produire de la vapeur et pour réchauffer des boissons (lait, chocolat, capucino, punch etc.). Cette machine a été conçue seulement et exclusivement pour les usages susmentionnés. Tous les autres usages sont à considérer inappropriés et par conséquent ils sont interdits par le constructeur. Le constructeur décline toute responsabilité des dommages causés des usages impropres de la machine à café espresso.

2 - TRANSPORT

2.1 Emballage

La machine à café espresso ELLISSE, préalablement protégée par des panneaux de mousse de polistyrène, est emballée dans un carton avec palette.



Notice:
- Après avoir déballé la machine, vérifier si tout l'équipement est tout à fait intact.
- Tenir les emballages hors de portée des enfants en les éliminant dans les décharges appropriées.
- Au cas où des dommages à la machine ou des manques d'équipements seraient détectés, n'utilisez pas la machine et informez immédiatement le concessionaire de zone.

2.2 Manutention de la machine

La machine à café espresso peut être manutentionnée au moyen d'un transpallet ou d'un chariot élévateur.

2.3 Emmagasinage

La machine emballée opportunément doit être stockée au sec à température entre 5 et 30 °C et humidité relative au-dessous de 70%.

Il est permis de superposer, au maximum, quatre cartons.

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description du cycle de fonctionnement

L'eau provénante du réseau hydrique par une motopompe réglée à une pression entre 9 et 10 bar, passe à travers une valve de surpression réglée à 12 bar.
L'eau dans la chaudière, chauffée par une résistance, chauffe à son tour l'eau dans l'échangeur qui au moyen d'un tirant d'eau, permet une température constante.
De l'échangeur extérieur, l'eau entre directement dans le groupe qui, par une électrovalve contrôlée électroniquement d'un tableau ou de un bouton, permet le passage de l'eau pour l'infusion du café.

3.2 Description des commandes (Fig. 01)

1 Interrupteur mise en marche machine
2 Lance vapeur gauche
3 Robinet vapeur gauche
4 Porte-filtre
5 Poussoir (mod. PM) ou tableau à poussoirs (mod. TE et DE) pour la distribution de café/eau
6 Distributeur eau chaude
7 Robinet vapeur droite
7a Robinet eau chaude (ELLISSE PM)
8 Lance vapeur droite
9 Manomètre
10 Clé de programmation (sur demande ELLISSE DE - TE)

3.3 Spécifiques techniques (Fig. 02)

La machine à café espresso ELLESSE est produite en plusieurs versions de 1 à 4 groupes.
A partir de la version 2 groupes, il est possible d'avoir sur demande des résistances qui dépassent 3000 W de puissance (à l'exception des versions alimentées à 110-120 V 50-60 Hz).
Ce manuel décrit la version 2 groupes; cependant le mode d'emploi et la disposition des commandes sont valables aussi pour les autres versions.

		1 GROUPE	2 GROUPES	3 GROUPES	4 GROUPES
Alimentation	V	110 - 120 / 50-60Hz			
Resistance	V	110			
Resistance	W	1400	2600	3000	3000
Alimentation	V	220 - 230 - 240 - 380 - 400 / 50-60 Hz			
Resistance	V	230			
Resistance	W	2000	3000	5000	5000
Chaudière	l	5	11	17	24
Largeur "A"	mm	570	750	960	1170
Profondeur "B"	mm	500	500	500	500
Hauteur "C"	mm	510	510	510	510
Poids net	kg	50	70	83	100
Poids brut (palette)	kg	60	83	97	118
Raccord de chargement		G 3/8"			
Raccord décharge		G 3/4"			

4 - INSTALLATION DE LA MACHINE

4.1 Notice

L'installation doit être exécutée par personnel compétent en suivant les instructions du constructeur et en se conformant aux lois en vigueur.

4.2 Préparation à l'installation

Préparer le point d'appui de la machine sur une surface plane aux dimensions et solidité adéquates aux mesures et au volume de la machine de façon que le plan chauffant des tasses se trouve à plus de 150 cm du sol. Ne pas utiliser de jets d'eau ou installer où des jets d'eau sont employés.
Pour garantir le normal fonctionnement, l'appareil doit être installé dans un endroit ayant une température comprise entre +5°C et +32°C et humidité non supérieure à 70%.
La machine est alimentée électriquement et pour fonctionner elle nécessite des branchements suivants:
-connexion au réseau électrique.
-connexion au réseau hydrique.
-connexion au groupe de décharge.

4.2.1 Connexion au réseau électrique

Notice:
- Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par personnel compétent.
- L'installation électrique doit être réalisée conformément aux lois en vigueur etéquipée de mise à la terre.

La machine est équipée de câble d'alimentation sans fiche (de prise de courant); les bornes doivent être connectées à un interrupteur omnipôles avec une ouverture minimale des contacts de 3 mm avec protection contre le courant de dispersion de 30mA.
Sur demande la machine peut être équipée de câble d'alimentation avec fiche:
- versions (mono/triphasé) jusqu'à 3000 W avec prise 16 Ampère d'après les normes CEE.
- versions triphasé au-dessus de 3000 W avec une fiche spéciale à cinq pointes.

4.2.2 Connexion au réseau hydrique (Fig. 03)

Assurez-vous de connecter la ligne d'alimentation hydrique à un réseau d'eau
potable à pression de régime entre 0 et 6 bar.
Au cas où la pression du réseau hydrique dépasserait 6 bar, installer un détendeur.
Installer un robinet d'interception de l'eau en amont du branchement de la machine.
Le tuyau de chargement eau (1) est fourni déjà branché à la machine.
Notice: N'ouvrir pour aucune raison le bouchon fileté et le robinet de vidange de la chaudière; danger de brûlures.

4.2.3 Connexion au tuyau de décharge (Fig. 03)

Brancher le tuyau de déchargement en caoutchouc, en dotation, au raccord G 3/ 4" (2) et à une décharge à siphon ouvert et contrôlable préalablement prédisposée.

4.3 Instructions pour l'adoucisseur (Fig. 04)

Préparer le branchement de la machine comme illustré en figure 4.
Pour le mode d'emploi et la maintenance, se rapporter aux instructions relatives à l'adoucisseur, annexées à ce manuel.

A - Connecter au raccord de chargement de l'eau
B - Connecter au réseau d'eau potable

4.4 Branchement équipotentiel (Fig. 05)

La fonction de ce branchement, prévu par plusieurs normes, est d'éviter les différences de potentiel électrique entre les masses des appareils installés dans la même place. Cet appareil est pourvu d'une borne placée sous la base pour le branchement d'un fil extérieur ayant section nominale conforme aux normes en vigueur.

5 - USAGE DE LA MACHINE

5.1 Mise en marche machine et chargement d'eau en chaudière (Fig. 06)

Ouvrir le robinet d'interception de l'eau.
Positionner le levier interrupteur omnipôles sur ON.
En portant l'interrupteur (Fig. 6; pos. 1) en position 1, le voyant verd et le voyant rouge s'allumeront. Automatiquement l'eau est chargée dans la chaudière; après 120 secondes les indicateurs LED sur le panneau s'allument; répéter quelques fois l'opération sur le même interrupteur jusqu'au moment où la pompe aura chargé complètement la chaudière et s'arrête.
Dès que le niveau minimum est atteint le voyant rouge (Fig. 6; pos. 4) s'arrêtera et, en portant l'interrupteur en position /\/\/ le voyant jaune est allumé (3).



N.B.: On vous recomande de ne pas porter l'interrupteur en position /\/\/ quand le voyant rouge est allumée.

5.2 Chauffage (Fig. 06)

Pour porter la machine à la température correcte, dont la pression indiquée par le manomètre est comprise entre 1 et 1,2 bar, ouvrir le robinet vapeur (Fig.1; pos. 3) et décharger 2 ou 3 fois la vapeur dans le bassinet de vidange.
Le voyant vert (Fig.6; pos. 2) allumé, indique le fonctionnement régulier de la machine.
Le voyant rouge (Fig.6; pos. 4) allumé signifie que le niveau d'eau en chaudière est insuffisant.
Le voyant jaune (Fig.6; pos. 3) allumé indique le branchement de la résistance.

Notice:
quand le voyant rouge est allumé (Fig.6; pos. 4) un dispositif de sécurité ne permet pas le fonctionnement de la machine; contacter le service d'assistance technique.

5.3 Préparation café

ELLISSE PM

1) Enlever le porte-filtre du groupe distributeur.
2) Charger le café moulu dans le porte-filtre, presser le café en faisant attention à ne pas salir le bord du porte-filtre.
3) Raccrocher le porte-filtre à son logement.
4) Appuyer sur la touche ON/OFF (Fig. 7 - A; pos. a) pour commencer le débit.

Appuyer de nouveau sur la touche ON/OFF quand la quantité désirée a été débitée.

ELLISSE DE

1) Enlever le porte-filtre du groupe distributeur.
2) Charger le café moulu dans le porte-filtre, presser le café en faisant attention à ne pas salir le bord du porte-filtre.
3) Raccrocher le porte-filtre à son logement.
4) Appuyer sur une des touches de commande (Fig. 7 - B) de débit du café, suivant la dose à débiter.

Pour modifier la programmation des doses, suivre les instructions du paragraphe 5.7 de ce manuel.

La machine est planifiée même pour le débit continu:

1) Commencer la distribution en appuyant sur la touche de débit continu (Fig. 7 - B; pos. f).
2) Arrêter la distribution en appuyant de nouveau sur la touche de débit continu (Fig. 7 - B; pos. f) quand la quantité désirée a été débitée.

Notice:
La machine est équipée d'un dispositif automatique de sécurité qui arrête le débit continu après le troisième litre consécutif.

ELLISSE DE

1) Enlever le porte-filtre du groupe distributeur.
2) Charger le café moulu dans le porte-filtre, presser le café en faisant attention à ne pas salir le bord du porte-filtre.
3) Raccrocher le porte-filtre à son logement.
4) Appuyer sur une des touches (Fig. 7 - C) de

commande de débit du café, suivant la dose à débiter.

Pour modifier la programmation des doses, suivre les instructions du paragraphe 5.7 de ce manuel.

La machine est planifiée même pour le débit continu:

1) Commencer la distribution en appuyant sur la touche de débit continu (Fig. 7 - C; pos. f).

2) Arrêter la distribution en appuyant de nouveau sur la touche de débit continu (Fig. 7 - C; pos. f) quand la quantité désirée a été débitée.

Notice:

La machine est équipée d'un dispositif automatique de sécurité qui arrête le débit continu après le troisième litre consécutif.

5.4 Débit vapeur

1) Pour éviter des remous de liquide en chaudière, décharger la vapeur au moyen du bouton approprié (fig. 1; pos. 3).
2) Insérer la lance à vapeur dans le récipient de l'eau à chauffer.
3) Tourner le robinet vapeur.
   La quantité de vapeur débitée depend de l'ouverture du robinet: plus on ouvre le robinet, plus on débite la vapeur.
4) Une fois débité la vapeur, fermer le robinet, enlever le récipient de l'eau et nettoyer immédiatement avec un chiffon humide, la lance à vapeur des restes de l'eau réchauffée.

5.5 Prise eau chaude

ELLISSE PM

1) Placer le récipient de l'eau au-dessous du distributeur (Fig. 1; pos. 6).
2) Ouvrir le robinet (Fig. 1; pos. 7a) pour prendre la quantité d'eau nécessaire.

ELLISSE DE

1) Placer le récipient de l'eau au-dessous du distributeur (Fig. 1; pos. 6).
2) Appuyer sur la touche (Fig. 7 - B; pos. e) pour prendre la quantité d'eau nécessaire.

ELLISSE TE

1) Placer le récipient de l'eau au-dessous du distributeur (Fig. 1; pos. 6).
2) Appuyer sur la touche (Fig. 7 - C; pos. e) pour prendre la quantité d'eau nécessaire.

5.6 Arrêt machine

1) Fermer le robinet d'interception de l'eau.
2) Porter l'interrupteur (Fig. 6) en position 0 et vérifier si le voyant vert est éteint.
3) Positionner l'interrupteur omnipôles sur (OFF).

5.7 Programmation doses ELLISSE DE-TE

Pour programmer chaque dose (Fig. 7 - B/C; pos. a ÷ d) faire comme suit: tenir pressé la tou-che (Fig. 7 - B/C; pos. f) du groupe dont on veut programmer une dose, jusqu'au moment où le led relatif clignote.

Dans 4 secondes, sélecter la dose (Fig. 7 - B/C; pos. a ÷ d) et une fois débité la quantité désirée, presser de nouveau la même touche.Pendant la programmation, seulement les leds de la touche (Fig. 7 - B/C; pos. f) et de la touche pressée sont allumés.

Pour programmer une autre dose, il faut répéter le même procédé mais cette fois le led de la dose mémorisée précédemment ne s'allumera plus. Pourtant cela n'empêche pas de programmer de nouveau cette dose.

(Pour les machines de 1 au 3 groupes)

Par la programmation du premier groupe, on programme automatiquement les autres groupes. Seulment cet groupe trasmit la programmation aux autres groupes. Il est possible faire une programmation individuelle des autres.

(Pour les machines à 4 groupes)

Par la programmation du premier groupe, on programme automatiquement le deuxième groupe; en programmant le troisième on a la programmation automatique du quatrième.

Il est possible faire une programmation individuelle de quatre groupes.

5.7.1 Programmation eau chaude - 1er groupe

La programmation du thé et la programmation des doses sont pareilles.
Vous devez entrer dans la programmation et appuyer sur la touche thé que vous désirée; dès que la quantité désirée est atteint vous devez appuyer la même touche.

5.7.2 Programmation eau chaude - 2eme gropue

La programmation du thé et la programmation des doses sont pareilles.

Vous devez entrer dans la programmation et appuyer sur la touche thé que vous désirée; dès que la quantité désirée est atteint vous devez appuyer la même touche.

A la fin de la programmation vous devez attendre au moins 5 secondes avant de commencer les sélections. Les données mémorisées sont tenues en mémoire d'une façon permanente même en absence totale d'électricité.

Le système permet le débit du thé en même temps de l'exécution du café.

N.B.: Les machines 1 groupe ont seulement une dose d'eau chaude; les machines 2-3-4 groupes ont deux doses d'eau chaude.

5.7.3 Programmation doses avec la clé

Portez la clé (Fig. 10; pos. 1) en position B et procédez à la programmation (voir chapitre 5.7). Quand la programmation est terminée vous devez reporter vla clé en position
normale A.

5.7.4 Programmation de la "PRE-INFUSION"

On a prévu la possibilité de sélectionner la fonction "PRE-INFUSION".

Machine éteinte. Vous devez allumer la machine en apuyant:
· la touche "a" (Fig. 4 ELLISSE DE - Fig. 5 ELLISSE TE) du premier groupe POUR HABILITER LA PRE-INFUSION.
· la touche "b" (Fig. 4 ELLISSE DE - Fig. 5 ELLISSE TE) du deuxième groupe POUR DESHABILITER LA PRE-INFUSION.

Le système confirme loperation en maintenant les leds " pos. f " allumés. Vous devez éteindre la machine et la rallumer. Vous devez verifier la programmation désiré.

Les temps de pre-infusion utilisés sont ceux programmés.

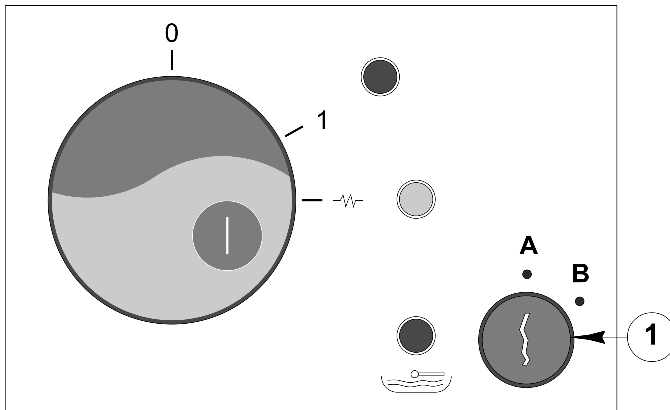


FIG. 10 - Interrupteur mise en marche machine et clé de programmation

6 - MAINTENANCE

Pour obtenir le fonctionnement correct de la machine, se tenir aux instructions de maintenance qui suivent.

6.1 Normes de sécurité

Ne soumettez pas la machine aux jets d'eau.



Débranchez la machine en positionnant le levier de l'interrupteur omnipôles sur OFF et fermez le robinet d'interception de l'eau avant d'exécuter n'importe quelle opération de maintenance et/ou nettoyage.

En cas de défaillance de la machine, n'exécutez aucune réparation temporaire et adressez-vous immédiatement au service d'assistance technique.

Au cas où le câble d'alimentation serait endommagé, débranchez immédiatement la machine, fermez l'eau et appelez le service d'assistance technique. Evitez de le remplacer tous seuls.

Exécutez le nettoyage/la maintenance quand la machine est froide, mettant préférablement des gants de protection.

6.2 Nettoyage de la machine

Nettoyer la lance à vapeur et le distributeur de l'eau chaude, toutes les fois qu'ils sont utilisés. Nettoyer le porte-filtre et le filtre. Nettoyer la grille chauffe-tasses et la grille du bac de vidange.

6.3 Contrôles planifiés

Effectuer le lavage du groupe tous les jours de la façon suivante: accrocher au groupe le porte-filtre avec le filtre aveugle et appuyer plusieurs fois sur l'interrupteur distribution café (Fig. 7; pos. a).

N.B.: Il est possible de mettre des poudres détergentes spéciales dans le filtre aveugle.

Contrôler tous les 15 jours le bassinet placé au-dessous du bac de vidange.

Nettoyer chaque semaine la garniture du groupe au moyen de la brosse en dotation (Fig. 08).

Pour la machine équipée d'adoucisseur, exécuter la maintenance en se tenant aux instructions jointes.

6.4 Réactivation thermostat (Fig. 09)

Si le voyant jaune qui signale l'activation de la résistance de la chaudière ne s'allume pas au moment de la mise en marche de la machine ou bien il s'éteint pendant le fonctionnement, réactiver le thermostat de sécurité en appuyant sur le bouton approprié, logé à l'intérieur de la machine.

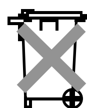
Le bouton (D) doit être pressé par le trou qui se trouve sous la machine près du petit pied d'appui.

Si, après la réactivation du thermostat, le voyant de fonctionnement de la résistance de la chaudière ne s'allume pas et/ou le thermostat même, interrompt plusieurs fois l'alimentation des résistances, contacter le service d'assistance technique.

Pour l'assistance technique, veuillez vous adresser au concessionaire de zone.

6.5 Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européen et aux autres pays européens disposant de systémes de collecte sélective)



Ce symbole sur le produit ou sa documentations indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvent porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprés de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclè en respectant l'environnement.

Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autre déchets commerciaux.

7 - TROUBLE SHOOTING

Problème	Diagnostic/solution	Diagnostic/solution
Le petit tube ne distribue pas la vapeur	La buse de la vapeur est obstruée, donc la déboucher à l'aide d'une épingle. Ce problème dépend de l'introduction du bec dans le lait.	Nettoyer le bec de la vapeur après chaque utilisation.
Pertes du portefiltre	Causes possibles: 1- La garniture sous-cuve est détériorée ou incrustée. 2- Le porte-filtre n'est pas positionné correctement sur le groupe. 3- Le filtre du porte-filtre est abîmé.	Dans tous les cas, veuillez appeler un technicien qualifié.
Il est difficile de positionner le porte-filtre sur l'anneau d'accrochage	Il n'est pas possible de positionner le porte-filtre.	Le problème vient certainement d'une dose de café excessive dans le porte-filtre.
Positionnement incorrect du porte-filtre une fois monté sur le groupe	Le manche du porte-filtre, une fois monté sur le groupe, est positionné plus à droite. La garniture sous cuve est détériorée.	Veuillez appeler un technicien qualifié pour le remplacement de la garniture sous-cuve.
Le débit de café n'est pas suffisant	Le café est distribué goutte à goutte, trop lentement et la qualité du même café n'est pas bonne, il présente une crème noire. Causes possibles: 1- La moulure du café est trop fine. 2- Le café présent dans le porte-filtre est trop pressé. 3- La dose présente dans le porte-filtre est excessive. 4-La buse du groupe est bouchée. 5- Le filtre dans le porte-filtre est bouché. 6- La pression de la pompe est basse (<9bar), ou la pompe ne fonctionne pas.	Dans les cas 1-2-3, il est nécessaire de régler la moulure et le dosage. Dans les cas 4-6, appeler un technicien. Si le 5° cas se présente, nettoyer le filtre et/ou le remplacer.
Le débit du café est trop abondant	Le café est distribué trop rapidement et la crème est plus claire que d'habitude. Causes possibles: 1- La moulure du café est trop grosse. 2- Le café présent dans le porte-filtre n'est pas suffisamment pressé. 3- La dose présente dans le porte-filtre n'est pas suffisante. 4- La pression de la pompe est trop haute (>10bar).	Dans les cas 1-2-3, il est nécessaire de régler la moulure et le dosage. Dans le cas 4, appeler un technicien.

Problème	Diagnostic/solution	Diagnostic/solution
Le café distribué est trop froid	Causes possibles: 1- Les tasses sont froides. 2- Les porte-filtres sont froids. 3- La moulure du café est trop fine. 4- Le circuit d'eau de la machine est sale. 5- La pression de la chaudière est inférieure à 0,8 BAR.	Dans le cas 1 utiliser le chauffe-tasse. Si le 2° cas se présente, ne pas enlever le porte-filtre du groupe. Dans le cas 3 modifier la moulure du café. Dans les cas 4-5 appeler un technicien qualifié.
Le café distribué est tiède	Le café distribué est tiède, mais la pression est normale entre 1 et 1,2 BAR. Dans ce cas, le levé de la pression est fictif.	Faire appel à un technicien spécialisé pour contrôler le clapet d'aspiration. Pour pouvoir utiliser la machine entre-temps, ouvrier le robinet de la vapeur, la pression de la chaudière baisse à zéro, cela provoquera la connexion de la résistance et l'élévation de la température. Effectuer cette opération quotidiennement à l'allumage de la machine.
Le café distribué est trop chaud	Causes possibles: 1- La pression de la chaudière est supérieure à 1,3 bar. 2- Sur la machine il y a quelque chose qui empêche le refroidissement. 3- La machine est dans une position ne permettant pas la circulation de l'air.	Dans le cas 1 appeler un technicien qualifié. Dans les cas 2-3 remettre à l'état les conditions de refroidissement de la machine.
**L'interrupteur de distribution du café, une fois sélectionné, clignote* **(seulement pour les machines DE)*	La dose de café programmée n'est pas respectée, mais la distribution continue.	Appeler un technicien qualifié.
**Tous les témoins du tableau a poussoirs clignotent. la machine á café est completement bloquee* **(seulement pour les machines DE - TE)*	1- Vérifier si le réseau hydrique local fonctionne correctement, et si le robinet de connexion au réseau est ouvert. 2- Le problème survient en cas d'absence d'eau dans la chaudière.	Pour le point 1, effectuer les contrôles opportuns; pour le point 2 faire appel à un technicien.

Problème	Diagnostic/solution	Diagnostic/solution
**Le café n'est pas distribué* *(*seulement pour les machines DE)*	Le café n'est pas distribué et le poussoir relatif à la dose sélectionnée clignote.	Sélectionner le poussoir de distribution du café, sans portefiltre, et vérifier si le débit d'eau est continu. S'il est continu, le problème dépend de la moulure du café, qui est trop fine, ou du porte-filtre obstrué. Dans ce cas, plonger le porte-filtre dans l'eau chaude et le laver avec les pastilles détergentes appropriées. Dans tous les autres cas, appeler un technicien qualifié.
Dépôt de café sur le fond de la tasse	Dépôt de poudre de café sur le fond des tasses. Causes possibles: 1- La moulure du café est trop fine. 2- L'intérieur du porte-filtre est sale ou le filtre est abîmé. 3- Les meules du moulin à café sont détériorées, appeler un technicien pour les substituer. 4- Pression haute de la pompe (>10bar).	Dans le cas 1, il est nécessaire de régler correctement le moulin à café. Si le cas n°2 survient, nettoyer le porte-filtre et/ ou remplacer le filtre; pour tous les autres cas, faire appel à un technicien.

Inhalt



1 - ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1.1 Allgemeine Bemerkungen



- Strom- und Wasseranlage müssen vom Kunden, wie in Kapitel 4 der Anleitung" Installation der Maschine" aufgeführt, vorbereitet werden.
- Der Installateur kann in keinem Fall die beim Kunden vorhandene Anlage verändern.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung ist ein wesentlicher Teil der Maschine; sie ist vom Benutzer vor Inbetriebnahme der Maschine selbst aufmerksam durchzulesen.
- Die Anleitung für spätere Ratschläge gut aufbewahren.
- Um Frostschäden zu vermeiden, wird die Maschine ohne Wasser im Tank geliefert.
- Besonders auf die Erdung der Stromanlage achten.
- Die Maschine nicht mit feuchten/nassen Händen oder Füßen benutzen.
- Die Maschine nicht mit bloßen Füßen benutzen.
- Das Stromkabel nicht an Verlängerungsschnuren oder ähnliches anschließen.
- Die Maschine nicht durch Ziehen des Stromkabels vom Stromnetz trennen.
- Die Maschine nicht mit aufgerolltem Stromkabel in Betrieb nehmen.
  Die Maschine nicht von nicht angelerntem Personal und/oder Kindern benutzenlassen.
- Um Durchsickern von Wasser in das Innere der Maschine zu vermeiden, die Tassenmit der hohlen Seite nach oben auf der Tassenan wärmefläche abstellen.

1.2 Vorgesehener Gebrauch

Die Espresso-Kaffeemaschine ELLESSE ist für die Zubereitung von Espresso-Kaffee, Tee, Kamillentee und anderen Infusionen, die Erzeugung von heißem Wasser und die Erwärmung von Getränken (Milch, Kaffee mit schaumig geschlagener Milch, Schokolade, Punsch usw.) konstruiert.

Die Maschine ist ausschließlich für die vorgenannten Zwecke vorgesehen. Alle Benutzungen für andere Zwecke sind vom Hersteller untersagt und daher zu vermeiden. Die Herstellerfirma kann nicht für Schäden, die auf unangebrachten Gebrauch der Espresso-Kaffeemaschine zurückzuführen sind, haftbar gemacht werden.

2 - TRANSPORT

2.1 Verpackung

Die Espresso-Kaffeemaschine ELLESSE, durch Schaumstoffpolystyrolplatten geschützt, wird in einem Karton mit Pallet verpackt geliefert



Bemerkungen:

- Nachdem die Maschine ausgepackt ist, sollte man sich überzeugen, ob sie nichtbeschädigt und mit allen Zubehörteilen versehen ist.
- Das Verpackungsmaterial ist entfernt von Kindern zu halten und in einer dafürvorgesehenen Mülldeponie zu entsorgen.
- Sollte die Maschine beschädigt sein oder Teile fehlen, so ist dieselbe nicht zubenutzen und unverzüglich der Gebietsvertragshändler zu benachrichtigen.

2.2 Transport der Maschine

Die Espresso-Kaffeemaschine kann mit Transpallets oder einem Hubwagen transportiert werden.

2.3 Lagerung

Die ordnungsgemäß verpackte Maschine muß in trockener Umgebung bei einer Temperatur zwischen 5 und 30° und einer relativen Feuchtigkeit von nicht mehr als 70% gelagert werden.
Es können höchstens vier Kartons übereinander gelagert werden.

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Betriebsbeschreibung

Das durch eine Motorpumpe mit einem Betriebsdruck zwischen 9 und 10 bar aus dem Wassernetz gepumpte Wasser lläuft durch einen Volumenzähler, auf dem ein auf 12 bar eingestelltes Überdruckventil angebracht ist.
Aus dem Volumenzähler, der durch eine elektronische Zentrale programmiert ist, läuft das Wasser durch einen Austauscher in den Tank. Das durch einen Widerstand erhitzte Wasser des Tanks, erhitzt seinerseits das Wasser im Austauscher.
Das Wasser tritt direkt aus dem Austauscher in die Maschinengruppe ein, welche durch das elektronisch von einer Druckknopftafel oder einem Druckknopf gesteuerte Elektroventil den Wasserdurchfluss zur Kaffeeaufguss gestattet.

3.2 Beschreibung der Schaltknöpfe (Fig. 01)

1 Maschineneinschaltknopf
2 Dampfrohr links
3 Dampfhahn links
4 Filterhalter
5 Druckknopf (Mod. PM) oder Druckknopftafel (Mod. TE und DE) Kaffee/Wasserlieferung
6 Warmwasserausfluß
7 Dampfhahn rechts
7a Warmwasserhahn (ELLISSE PM)
8 Dampfrohr rechts
9 Druckmesser
10 Programmierungsschlüßel (Auf Anfrage ELLISSE DE - TE)3.3 Technische Daten (Fig. 02)

3.3 Tecnische daten (Fig. 02)

Die Espresso-Kaffeemaschine ELLESSE wird in den Modellen von 1 bis 4 Gruppen hergestellt.
Ab dem Modell mit 2 Gruppen können auf Anfrage Widerstände mit einer Leistung von mehr als 3000 W (ausgenommen für Modelle mit 110-120 V 50-60 Hz) geliefert werden.
In der vorliegenden Anleitung ist das Modell mit 2 Gruppen dargestellt; die Bedienungsanleitung und die Anordnung der Schaltknöpfe ist jedoch auch für die anderen Modelle gültig.

		1 GRUPPE	2 GRUPPEN	3 GRUPPEN	4 GRUPPEN
Speisung	V	110 - 120 / 50-60Hz			
Widerstand	V	110			
Widerstand	W	1400	2600	3000	3000
Speisung	V	220 - 230 - 240 - 380 - 400 / 50-60 Hz			
Widerstand	V	230			
Widerstand	W	2000	3000	5000	5000
Tank	l	5	11	17	24
Breite “A”	mm	570	750	960	1170
Tiefe “B”	mm	500	500	500	500
Höhe “C”	mm	510	510	510	510
Nettogewicht	kg	50	70	83	100
Bruttogewicht (pallets)	kg	60	83	97	118
Wasserinlaß Abflußanschluß		G 3/8”			
Durchmesser Abflußanschluß		G 3/4”			

4 - INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Bemerkungen

Die Installation ist von qualifiziertem Personal nach den vom Hersteller gelieferten Anleitungen und unter Berücksichtigung der gültigen Gesetze vorzunehmen.

4.2 Vorbereitung der Anlage für die Installation

Die untere Fläche der Maschine auf eine ebene für die Ausmaße und das Gewicht derMaschine geeignete Oberfläche stellen, so dass sich die Höhe der Tassenwärmebene mindestens 150 cm vom Boden befindet. Keinen Wasserstrahl benützen oder an Orten installieren, an denen Wasserstrahl benützt wird.

Um einen normalen Betrieb zuzusichern muss das Gerät an Orten installiert werden, an denen die Temperatur zwischen +5°C und +32°C beträgt und die Feuchtigkeit 70% nicht überschreitet.
Die Maschine wird mit Strom gespeist und benötigt für ihren Betrieb folgende Anschlüsse:
-Anschluß an das Stromnetz.
-Anschluß an das Wassernetz.
-Anschluß an das Abflußsystem

4.2.1 Stromanschluß

Bemerkungen:
- Der Stromanschluß ist von qualifiziertem Personal vorzunehmen.
- Die Anlage ist unter Berücksichtigung der gültigen Gesetze auszuführen und miteiner Erdung zu versehen.

Die Maschine wird mit einem Stromkabel ohne Stecker geliefert; die Enden desKabels sind an einen für alle Polungen geeigneten Schalter mit einerMindestkontaktöffnung von 3 mm anzuschließen mit 30mA Fehlerstromschutz.

Auf Anfrage kann die Maschine mit einer Schnur mit Stecker geliefert werden:
- Versionen (ein/dreiphasig) bis zu 3000 W mit Steckdose 16 Ampere laut EWGVorschrift.
- Versionen (dreiphasig) über 3000 W mit Spezialstecker mit 5 Kontaktstiften.

4.2.2 Wasseranschluß (Fig. 03)

Sich davon überzeugen, ob die Wasserleitung an ein Trinkwassernetz mit einem Betriebsdruck zwischen 0 und 6 bar angeschlossen ist.
Wenn der Druck mehr als 6 bar beträgt, ist ein Druckverminderer anzubringen.
Oberhalb des Maschinenanschlusses einen Wassersperrhahn anbringen.
Das Wasserabflussrohr (1) wird schon an die Maschine angeschlossen geliefert.
Bemerkung: Auf keinen Fall den Gewindestöpsel und den Abflußhahn des Tanks für den Wassereinlaß öffnen; es besteht Gefahr, sich zu verbrennen.

4.2.3 Anschluß an den Abfluß (Fig. 03)

Das mitgelieferte Gummi-Abflussrohr an das G 3/4" Anschlussstück (2) und an einen Abfluss mit einem vorher vorbereiteten offenen oder einsehbaren Siphon anschließen.

4.3 Anleitungen für den Wasserenthärter (Fig. 04)

Den Anschluß der Maschine wie in der Abbildung 4 angezeigt vorbereiten.
Bitte beziehen Sie sich zum Gebrauch und zur Wartung an die entsprechenden mitdem Zubehör beigelegten Enthärteranweisungen, die dieser Betriebsanleitung beiliegen.

A - An das anschußstück für den wasserinlaß

B - An das trinkwassernetz anschließ

4.4 Äquipotentialverbindung (Fig. 05)

Diese, von einigen Richtlinien vorgesehene Verbindung hat das Ziel, die Unterschiede von elektrischem Potential zwischen den Massen der im selben Raum installierten Geräte zu vermeiden. Das Gerät ist mit einer unter der Basis angebrachten Klemme versehen, für die Verbindung mit einem Außenleiter mit einem nominalen Querschnitt gemäß den geltenden Richtlinien.

5 - BENUTZUNG DER MASCHINE

5.1 Einschalten der Maschine und Füllen des Wassertanks (Fig. 06)

Den Wasserabsperrhahn öffnen.
Den Hebel des mehrpoligen Trennschalters in Gangstellung (AN) stellen.
Mit dem Schalter (Fig. 6; pos. 1) auf Position 1 schalten sich die grüne und die rote Kontrolleuchte ein. Das Wasser wird automatisch in den Tank eingelassen und nach 120 Sekunden leuchten die LED-Anzeigen auf dem Tastenfeld auf. Diesen Vorgang durch mehrmalige Betätigung des gleichen Schalters wiederholen bis die Pumpe den Tank vollständig gefüllt hat und sich nicht mehr in Bewegung setzt.Bei Erreichen des asserstands schaltet sich die rote Kontrolleuchte (Fig. 6; pos. 4) aus. Mit dem Schalter auf Position /VV schaltet sich die gelbe Kontrolleucte ein.



N.B.: Darauf achten den Schalter nicht auf Position /\/\/ zu stellen während di rote Kontrollampe in Funktion ist.

5.2 Aufheizung

Um die Maschine auf die richtige Temperatur zu bringen - mit einem vom Tankdruckmesser angezeigten Druck zwischen 1 und 1.2 bar - den Dampfhahn öffnen (Fig. 1; pos. 4) und 2 bis 3 Mal den Dampf in die Abflußschale ablassen.
Das Aufleuchten der grünen Kontrolleuchte (Fig. 1; pos. 3) zeigt den vorschriftmässigen Betrieb dedr Maschine an. Die rote Kontrolleuchte (Fig. 6; pos. 4) zeigt an, dass der Wasserstand im Tank unzureichend ist. Das Aufleuchten der gelben Kontrolleuchte (Fig. 6; pos. 3) zeigt an, das der Widerstand eingeschaltet ist.

Bemerkung:

bei eingeschalteter roter Kontrolleuchte (Fig. 6; pos. 4) unterbindet eine Sicherheitsvorrichtung den Betrieb der Maschine; in diesem Fall ist der technische Kundendienst zu verständigen.

5.3 Kaffeezubereitung

ELLISSE PM

1) Den Filterhalter von der Ausflußgruppe entfernen.
2) Den Filter mit gemahlenem Kaffee füllen, den Kaffee gut pressen und darauf achten, daß der Filterrand nicht beschmutzt wird.
3) Den Filterhalter wieder an seinem Sitz einrasten.
4) Die Taste ON/OFF (Fig. 7 - A; pos. a) für den Kaffeeauslauf eindrücken.

Erneut die Taste ON/OFF für den Kaffeeauslauf bei Erreichung der gewünschten Menge zu stoppen.

ELLISSE DE

1) Den Filterhalter von der Ausflußgruppe entfernen.
2) Den Filter mit gemahlenem Kaffee füllen, den Kaffee gut pressen und darauf achten, daß der Filterrand nicht beschmutzt wird.
3) Den Filterhalter wieder an seinem Sitz einrasten.
4) Die Schalttaste für den Kaffeeausfluß und einen der Knöpfe (Fig. 7 - B) für die Wahl der Dosis betätigen.

Um die Programmierung der Dosen zu verändern, die Anweisungen unter kap. 5.7 dieser Anleitung beachten.

Die Maschine ist auch für einen fortlaufenden Ausfluß vorbereitet:

1) Durch Betätigung der Taste für den fortlaufenden Ausfluß (Fig. 7 - B; pos. f) wird derselbe eingeleitet.
2) Bei Erreichen der gewünschten Menge erneut die Taste für den fortlaufenden Ausfluß (Fig. 7 - B; pos. f) betätigen und denselben stoppen.

Bemerkung:

Die Maschine ist mit einer automatischen Sicherheitsvorrichtung ausgerüstet, welche den fortlaufenden Ausfluß nach drei Litern stoppt.

ELLISSE TE

1) Den Filterhalter von der Ausflußgruppe entfernen.
2) Den Filter mit gemahlenem Kaffee füllen, den Kaffee gut pressen und darauf achten, daß der Filterrand nicht beschmutzt wird.
3) Den Filterhalter wieder an seinem Sitz einrasten.
4) Die Schalttaste für den Kaffeeausfluß und einen der Knöpfe (Fig. 7 - C) für die Wahl der

Dosis betätigen.
Um die Programmierung der Dosen zu verändern, die Anweisungen unter kap. 5.7 dieser Anleitung beachten.

Die Maschine ist auch für einen fortlaufenden Ausfluß vorbereitet:
1) Durch Betätigung der Taste für den fortlaufenden Ausfluß (Fig. 7 - C; pos. f) wird derselbe eingeleitet.
2) Bei Erreichen der gewünschten Menge erneut die Taste für den fortlaufenden Ausfluß (Fig. 7 - C; pos. f) betätigen und denselben stoppen.

Bemerkung:

Die Maschine ist mit einer automatischen Sicherheitsvorrichtung ausgerüstet, welche den fortlaufenden Ausfluß nach drei Litern stoppt.

5.4 Dampfablaß

1) Um Sorgwirkungen von Flüssigkeit im Tank zu vermeiden, den Dampf durch Betätigung des Hahngriffs ablassen (Fig. 1; pos. 4).
2) Das Dampfablaßrohr in den Behälter der zu erwärmenden Flüssigkeit einführen.
3) Den Griff des Dampfablaßhahns drehen. Die abgelassene Dampfmenge entspricht der Öffnung des Hahns; je weiter der Hahn geöffnet wird, desto mehr Dampf wird abgelassen.
4) Nach Beendigung dieses Vorgangs den Hahn schließen, den Flüssigkeitsbehälter entfernen und soforf mit einem feuchten Tuch eventuelle Reste der erwärmten Flüssigkeit vom Dampfablaßrohr entfernen.

5.5 Warmwasserentnahme

ELLISSE PM

1) Den Behälter für das Wasser unter die Ausflußgruppe stellen (Fig. 1; pos. 6).
2) Den Hahn aufdrehen (Fig. 1; pos. 7a) und die gewünschte Wassermenge ablassen.

ELLISSE DE

1) Den Behälter für das Wasser unter die Ausflußgruppe stellen (Fig. 1; pos. 6).
2) Den Hahn aufdrehen (Fig. 7 - B/C; pos. e) und die gewünschte Wassermenge entnehmen.

ELLISSE TE

1) Den Behälter für das Wasser unter die Ausflußgruppe stellen (Fig. 1; pos. 6).
2) Den Hahn aufdrehen (Fig. 7 - C; pos. e) und die gewünschte Wassermenge entnehmen.

5.6 Ausschalten der Maschine

1) Den Wasserabsperrhahn schließen.
2) Den Schalter (Fig. 6) auf Position 0 stellen und überprüfen, ob die grüne Kontrolleuchte ausgeschaltet ist.
3) Die Taste des mehrpoligen Trennschalters in Ruhestellung bringen (AUS).

5.7 Programmierung der Dosen ELLISSE DE-TE

Für die Programmierung jeder einzelnen Dosis (Fig.7 – B/C pos. a - d) ist wie folgt vorzugehen: die Taste (Fig. 7 - B/C; pos. f) der Gruppe, für welche eine Dose programmiert werden soll eindrücken; es schaltet sich die entsprechende LED-Anzeige der Schalttafel ein. Den Knopf für die gewünschte Dosis (Fig.7 –A/B pos. a - d) innerhalb 4 Sekunden betätigen; bei Erreichung der gewünschten Menge die gleiche Taste erneut eindrücken. Während der Programmierung bleiben nur die mit (Fig. 7 - B/C; pos. f) gekennzeichnete LED und die der eingedrückten Taste eingeschaltet. Um eine weitere Dosis zu programmieren, ist der gleiche Vorgang zu wiederholen, jedoch dieses Mal schaltet sich die LED-Anzeige für die schon gespeicherte
(Für Maschinen mit 1 – 3 Gruppen)
Dosis nicht erneut ein, welches aber nicht eine Neuprogrammierung dieser Dosis verhindert. Bei Programmierung der ersten Gruppe, wird automatisch die zweite Gruppe programmiert. Nur die erste Gruppe überträgt die Programmierung auf die andere. Die letztere kann jedoch auch einzeln programmiert werden.
(Für Maschinen mit 4 Gruppen)
Zur Programmierung der Dosismengen bitte Anweisungen unter Punkt 5.7 diesesHandbuches nachschlagen.N.B.: Durch die Programmierung der ersten Gruppe wird die zweite Gruppe automatischmitprogrammiert; und bei der Programmierung der dritten Gruppe erfolgt automatischdie Programmierung der vierten Gruppe.Die Gruppen können auch einzeln programmiert werden.

5.7.1 Warmwasser Programmierung - 1. Gruppe

Die Tee Programmierung entspricht dem Dosierungsprogramm.
Den gewünschten Tee programmieren und Knopf drücken; nach Erreichen der gewünschten Menge nochmals denselben Knopf drücken.

5.7.2 Warmwasser Programmierung - 2. Gruppe

Die Tee Programmierung ist der ersten Gruppe ähnlich.
Den gewünschten Tee programmieren und Knopf drücken; nach Erreichen der gewünschten Menge nochmals denselben Knopf drücken.

Nach Programmierung 5 Sekunden warten und wählen. Die Daten werden auch ohne Stromzufuhr permanent gespeichert.

Das System sieht die gleichzeitige Verteilung von Tee und Kaffee vor.

N.B.: Die Maschinen 1Gruppe haben nur eine Warmwasser Dosierung; die Maschinen
2-3-4 Gruppe haben hingegen zwei Warmwasser Dosierung.

5.7.3 Dosen-Programmierung mit dem Programmierungsschlußel

Den Programmierunsschlüßel (Fig. 10; pos. 1) auf Position B stellen und zu der Programmierung schreiten (Siehe Kap. 5.7). Nach Beendigung der Programmierung, den Programmierungsschlüßel in die normalstellung - A bringen.

5.7.4 Programmierung für Vor-Infusion

Es gibt die Möglichkeit die Funktion “VOR-INFUSION” auszuwählen.
Maschine abgeschaltet. Die Maschine folgendermassen einschalten:
· die Taste “a” (Fig. 4 ELLISSE DE - Fig. 5 ELLISSE TE) der ersten Gruppe gedrückt halten, UM DIE VOR-INFUSION ZU BEFÄHIGEN.
· die Taste “b” (Fig. 4 ELLISSE DE - Fig. 5 ELLISSE TE) der zweiten Gruppe gedrückt halten, UM DIE VOR-INFUSION WEGZUNEHMEN.
Der Transaktion wird von dem System bestätigt, wenn die Led “ pos. f ” geleuchtet bleiben. Die Maschine abschalten und sie nochmal einschalten. Die gewünschte Programmierung kontrollieren.
Die Zeiten für die Vor-Infusion, die benütztet werden, sind die präprogrammierten Zeiten.

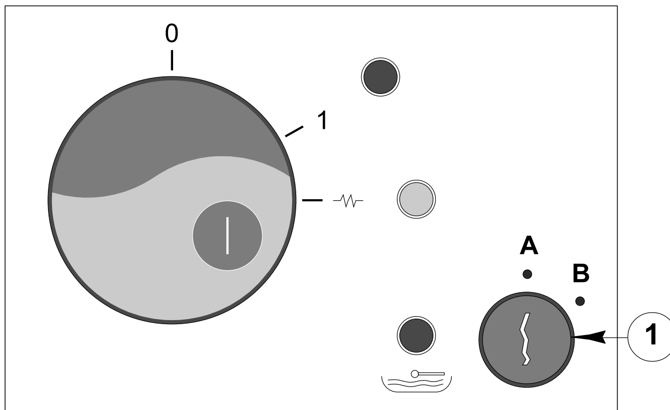


Fig. 10 - Maschineneinschaltknopf und Programmierungsschlüße

6 - WARTUNG

Um einen regelmäßigen Betrieb der Maschine zu gewährleisten, sind die nachstehend aufgeführten Wartungsanleitungen zu beachten.

6.1 Sicherheitsvorschriften

Die Maschine nicht Wasserstrahlen aussetzen.



Die Maschine durch Verstellen des mehrpoligen Trennschalterhebels in Ruhestellung bringen (AUS) und vom Stromnetz trennen. Vor der Ausführung von Wartungs- und/ oder Reinigungsarbeiten ist ferner der Wasserabsperrhahn zu schließen.

Bei unregelmäßigem Betrieb der Maschine, nicht selbständig Reparaturen vornehmen, sondern sofort den technischen Kundendienst verständigen.

Bei Beschädigung des Stromkabels, die Maschine sofort ausschalten, das Wasser abstellen und den technischn Kundendienst versträndigen. Es ist absolut zu vermeiden, das Stromkabel eigenhändig zu ersetzen.

Reinigung und Wartung immer bei kalter Maschine vornehmen; man sollte außerdem Schutzhandschuhe tragen.

6.2 Reinigung der Maschine

Das Dampfablaßrohr und den Warmwasserausfluß jedes Mal nach Gebrauch säubern. Filterhalter und Filter reinigen. Den Tassenwärme- und Abflußrost reinigen.

6.3 Programmierte Überprüfungen

Die Einheit täglich wie folgt reinigen: die Filtereinheit mit dem Bildfilter anhängen und mehrmals den Schalter Kaffeeausgabe betätigen (Fig. 7; pos. a).

N.B.: Es können Spezialwaschpulver für Kaffeemaschinen benutzt werden, das in den leeren Filter zu streuen ist.

Alle 15 Tage die Mulde unter der Abflußschale überprüfen.

Wöchentlich die Dichtung der Einheit mit der mitgelieferten Spezialbürste reinigen (Fig. 08).

Für Maschinen, die mit einem Wasserreiniger versehen sind, die Reinigung laut der demselben beigefügten Anleitung vornehmen.

6.4 Rückstellung des Thermostats

(Fig. 09)

Sollte bei Einschaltung der Maschine die gelbe Betriebskontrolleuchte des Widerstands im Tank nicht aufleuchten oder sich während des Betriebs ausschalten, so ist das Sicherheitsthermostats durch Betätigung des sich im Inneren der Maschine befindlichen Knopfes zurückzustellen.

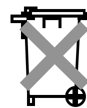
Der Knopf (D) ist durch das unter der Maschine in der Nähe der Stützfüße befindliche Loch erreichbar.

Sollte sich durch die Rückstellung des Thermostats die Kontrolleuchte für den Betrieb des Widerstands im Tank nicht einschalten oder die Speisung der Widerstände durch das Thermostat selbst wiederholt unterbrochen werden, so ist der technische Kundendienst zu verständigen.

Bei Bedarf von technischer Assistenz sich an den Vertragshändlers Ihres Gebiets wenden.

6.5 Korrekte Entsorgung dieses Produckts (Elektromüll)

(Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen euroäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt bzw. auf der dazugehörigen Literatur gibt an, dass es nach seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie dieses Gerät bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseltigung zu schaden. Recyceln Sie das Gerät, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördem.

Private Nutzer sollten den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, order die zuständigen Behörden kontaktieren, um in Erfahrung zu bringen, wie sie das Gerät auf umwellfreundliche Weise recyceln können.

Gewerbliche Nutzer sollten sich an thren Lieferanten wenden und die Bedingungen des Verkaufsvertrags konsultieren. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

7 - TROUBLE SHOOTING

Problem	Diagnostik/Lösung	Vorschläge
Fehlende Dampfauslass aus dem dazugeeigneten Röhrchen	Die Dampfrohrdüse ist zugestopft, dieselbe mit Hilfe einer Nadel säubern. Das Problem hängt vom Auslaufeintunken in die Milch ab.	Dampfauslauf nach jedem Gebrauch wieder spülen.
Leckage aus dem Filterträger	Mögliche Ursachen: 1- Verschleiß oder Inkrustation der Unterwannedichtung. 2- Falsche Lage des Filterträgers auf der Maschine. 3- Der Filter im Filterträger ist beschädigt.	Beim Eintreten einer solchen Störung, wenden Sie sich bitte an einen Fachtechniker an.
Schwierigkeiten beim Einsetzen des Filtersträgers auf den Kupplungring	Der Filterträger kann nicht eingesetzt werden.	Das Problem hängt sicherlich mit der zugroßen Kaffeedosis im Filterträger ab.
Anormale Positionierung des filterträgers Nacheinsetzung auf die Maschine	Der auf der Maschine befestigte Filterträgergriff scheint mehr nach rechts als sonst gedreht zu sein.Die Unterwannedichtung ist verschleißt.	Zum Austausch der Unterwannedichtung istdas Eingreifen eines Fachtechnikers notwendig.
Kaffeedurchfluss ist ungenügend	Der Kaffee wird tropfenweise geliefert, die Versorgungszeit ist zu lang, die Kaffeequalität ist nicht gut und es bildet sich eine schwarze Creme. Mögliche Ursachen: 1-Der Kaffee ist zu fein gemahlen. 2-Der Kaffee in dem Filterträger wurde zustark gepresst. 3-Die Kaffeedosis im Filterträger ist zu groß. 4-Die Gruppenbrause ist verstopft. 5-Der Filter im Filterträger ist verstopft. 6-Der gelieferte Pumpendruck ist zuniedrig (<9bar), oder die Pumpe läuft nicht.	Im 1., 2. oder 3. Fall kanndas Problem durch eine richtige Einstellung der Mahldosierung gelöst werden. In den anderen Fällen, d.h. Punkt 4 und 6ist der Eingriff eines Fachtechnikers notwendig. Im 5. Fall Filter putzenoder ersetzen.
Kaffeedurchfluss ist im Überfluss	Der Kaffee wird zu schnell geliefert und die Creme scheint heller als üblich. Mögliche Ursachen: 1-Der Kaffee ist zu grob gemahlen. 2-Der Kaffe in dem Filterträger wurde zu wenig gepresst. 3-Die Kaffeedosis im Filterträger ist zu wenig. 4-Der gelieferte Pumpendruck ist zu hoch (>10 bar).	Im 1., 2. oder 3. Fall kanndie Mahldosierung wieder korrekt eingestellt werden, beim 4. Fall ist dagegen der Eingriff eines Fachtechnikers notwendig.

Problem	Diagnostik/Lösung	Vorschläge
Der gelieferte Kaffee ist zu kalt	Mögliche Ursachen: 1-Kaffeetassen sind kalt. 2-Filterträger sind kalt. 3-Der Kaffe ist zu fein gemahlen. 4-Der Wasserkreislaufder Maschine ist schmutzig (Kalksteine). 5-Der Kesseldruck liegtunter 0,8 bar.	Im ersten Fall einen Tassenerhitzer benutzen. Im 2. Fall den Filterträger aufder Gruppe eingebaut lassen. Im dritten Fall Kaffeemahlungsgrad ändern. Im 4. oder 5. Fall ist der Eingriff eines Fachtechnikers notwendig.
Der gelieferte Kaffe ist lauwarm	Der gelieferte Kaffee ist nur lauwarm obwohl der ermittelte Druck normal ist und die Werte zwischen 1 und 1,2 bar liegen. In diesem Fall ist die Druckermittlung falsch.	Die Kontrolle dem Entlüftungsventil seitens eines Fachtechnikers durchführen lassen. Um die Maschine inzwischen benutzen zu können, den Dampfhahn öffnen, dabei wird der Kesseldruck unter Null sinken. Dies wird das Ansprechen des Widerstandes hervorrufen und eine Erhöhungder Temperatur bewirken. Diesen Vorgang täglich beim Maschinenstart durchführen.
Der gelieferte Kaffee ilst zu heiß	Mögliche Ursachen: 1-Der Kesseldruck liegtüber (1,3 bar). 2-Die Maschine ist mit irgendwas bedeckt, dass eine korrekte Maschinenkühlung nicht ermöglicht. 3-Die Maschineaufstellung erfolgte in eine Position mit mangelndem Luftumlauf.	Im ersten Fall sich an einen Fachtechniker anwenden. Im 2. oder 3. Fall Maschineabkühlungsbedingungen rückstellen.
**Der Kaffeeversorgungsschalters blinkt nach dessen Betätigung* **(nur für DE-Maschinen)*	Die eingestellte Kaffeedosis wird nicht eingehalten und die Kaffeeversorgung endet nicht.	In diesem Fall sich an einen Fachtechniker wenden.

Problem	Diagnostik/Lösung	Vorschläge
**Sämtliche Warnlicht auf der Knopftafel blinken die Kaffeemaschine sitzt fest* **(Nur für DE - TE Ausführungen)*	1-Nachprüfen, ob das örtliche Wasserversorgungsnetz funktioniert und Wasserhahn geöffnet ist. 2-Die Störung tritt wegen Wassermangel im Maschinenkessel auf.	Zu Punkt 1 die notwendigen Überprüfungen durchführen, zu Punkt 2 die Intervention eines Fachtechnikers anfragen.
**Es wird kein Kaffee geliefert* *(*Nur für DE-Maschinen)*	Es wird kein Kaffee geliefert und die Knopftaste der ausgewählten Kaffeedosis blinkt.	Die Taste zur Kaffeeversorgung, ohne Filterträger, auswählen und nachprüfen, ob der Wasserstrahl ständig bleibt. Bleibt der Wasserstrahl dabei gleich, so liegt das Problem in einer zu feinen Kaffeemahlung oder in einer Verschmutzung bzw. Verstopfung des Filterträgers. In diesem Fall den Filterträger in warmes Wasser einlegen und mit dazu geeigneten Reinigungstabletten waschen. In alle anderen Fälle, wenden Sie sich bitte an einen Fachtechniker an.
Kaffeeablagerungen auf Tassenboden	Auf dem Tassenboden verbleibt eine Ablagerung vom Kaffeepulver. Mögliche Ursachen: 1- Der Kaffe ist zu fein gemahlen. 2- Interne Verschmutzung des Filterträgers oder Filterbeschädigung. 3- Die Kaffeemühlen sind verschleißt, demzufolge dieselben von einem Fachtechniker ersetzen lassen. 4-Pumpendruck zu hoch(>10bar).	Im 1. Fall kann dies durch eine korrekte Einstellung der Kaffeemühle erfolgen. Im 2. Fall den Filterträger putzen oder den Filter ersetzen, an alle anderen Fälle ist die Intervention eines Fachtechnikers notwendig.

INDICE

- 1 - ADVERTENCIAS

- 2 - TRANSPORTE

- 3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

- 4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

- 5 - USO DE LA MÁQUINA

- 6 - MANUTENCIÓN

- 7 - TROUBLE SHOOTING

1 - ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales



- Las instalaciones eléctricas e hídricas deben estar predispuestas al cuidado delusuario según cuanto indicado en el capítulo 4 del presente libro "Instalación de la máquina".
- El instalador no puede en ningún caso modificar la instalación preexistente realizadaal cuidado del usuario.
- El presente libro de instrucciones es parte integrante de la máquina y debe ser leídoatentamente por el usuario antes de la puesta en servicio de la máquina misma.
- Conservar el libro para futuras consultas.
- La máquina viene entregada sin agua en caldera con el fin de evitar posibles dañospor hielo.
- Cuidar la conexión a tierra de la instalación eléctrica.
- No tocar la máquina con manos y pies húmedos y/o mojados.
- No utilizar la máquina con los pies descalzos.
- No conectar el cordón de alimentación eléctrica a cables de prolongación volantesy semejantes.
- No desconectar la máquina de la línea eléctrica tirando el cordón de alimentación.
- No hacer funcionar la máquina con el cordón de alimentación enrollado.
- No hacer utilizar la máquina por personal no instruido y/o por niños.
- Para evitar infiltraciones de agua al interno de la máquina, reponer las tazas sobreel calientatazas con la parte hueca vuelta hacia lo alto

1.2 Uso previsto

La máquina para café expreso ELLEISSE está construida para efectuar la suministración del café expreso, para producir agua caliente, té, manzanilla y otras infusiones, para producir vapor y para calentar bebidas (leche, chocolate, capuchino, punch, etc.). Esta máquina ha sido creada sólo y exclusivamente para los usos señalados aquí encima. Todos los otros usos se deben considerar impropios y por tanto prohibidos por el constructor. La empresa constructora no podrá ser considerada responsable por daños causados por el uso impropio de la máquina para café expreso.

2 - TRANSPORTE

2.1 Embalaje

La máquina para café expreso ELLISSE, preventivamente protegida con paneles de poliestireno celular, viene embalada en caja de cartón.



Advertencias:

- Después de haber quitado la máquina del embalaje, asegurarse de la perfectaintegridad de la misma y asegurarse de la plenitud de las dotaciones.
- Los embalajes no deben dejarse al alcance de los niños y deben ser eliminados enlos adecuados vaciaderos.
- En el caso que se encontrasen daños en la máquina o faltas en la dotación, no utilizarla máquina y avisar inmediatamente al concesionario de zona.

2.2 Desplazamiento de la máquina

La máquina para café expreso puede ser movida con transportador a paletas o carrito elevador.

2.3 Almacenamiento

La máquina correctamente embalada debe ser almacenada en ambientes secos con temperatura comprendida entre 5 y 30 °C y humedad relativa no superior al 70%.
Se permite una superposición máxima de cuatro cajas.

3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción del ciclo de funcionamiento

El agua proveniente de la red hídrica trámite una motobomba regulada a una presión comprendida entre 9 y 10 bar pasa a través de una válvula de sobrepresión regulada a 12 bar.
El agua de la caldera, calentada trámite una resistencia, calienta a su vez el agua en el cambiador, que trámite un tubo aspirador sumergido permite tener una temperatura constante.
Desde el cambiador el agua entra directamente en el grupo, el cuál trámite una electroválvula mandada electrónicamente por una botonera o por un pulsador, permite el paso del agua para la infusión del café.

3.2 Descripción de los mandos (Fig. 01)

1 Interruptor encendido máquina
2 Lanza vapor
3 Llave vapor
4 Portafiltro
5 Llave agua caliente (ELLISSE PM)
6 Suministrador agua caliente
7 Llave vapor derecha
7a Lanza vapor derecha
8 Manómetro
9 Portafiltro
10 Llave programación (por pedido ELLISSE DE - TE)

3.3 Datos técnico (Fig. 02)

La máquina para café expreso ELLISSE viene construida en las versiones de 1 a 4 grupos.
A partir de la versión a 2 grupos es posible abastecer bajo pedido resistencias con potencia superior a 3000 W (con exclusión para las versiones alimentadas a 110-120 V 50-60 Hz).
En el presente libro se ilustra la versión a 2 grupos; pero las instrucciones para el uso y la disposición mandos valen también para las restantes versiones.

		1 GRUPO	2 GRUPOS	3 GRUPOS	4 GRUPOS
Alimentación	V	110 - 120 / 50-60Hz			
Resistencia	V	110			
Resistencia	W	1400	2600	3000	3000
Alimentación	V	220 - 230 - 240 - 380 - 400 / 50-60 Hz			
Resistencia	V	230			
Resistencia	W	2000	3000	5000	5000
Caldera	l	5	11	17	24
Ancho "A"	mm	570	750	960	1170
Profundidad "B"	mm	500	500	500	500
Altura "C"	mm	510	510	510	510
Peso neto	kg	50	70	83	100
Peso bruto (pallets)	kg	60	83	97	118
Juntura de carga		G 3/8"			
Diámetro juntura descarga		G 3/4"			

4 - INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Advertencias

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado, según las instrucciones abastecidas por el constructor y en respeto a las Leyes vigentes.

4.2 Predisposición del sistema para la instalación

Predisponer el apoyo de la máquina sobre una superficie plana, seca, lisa, robusta y estable y que esté a una altura tal que la superficie calienta-tazas se encuentre a más de 150 cm del piso.
No usar chorros de agua y no instalar en lugares donde se use chorros de agua.
Para garantizar el funcionamiento normal, el aparato debe ser instalado en lugares donde la temperatura esté comprendida entre los +5°C y los +32°C y la humedad no supere el 70%.
La máquina va alimentada eléctricamente y necesita para su funcionamiento de:
-enlace a la red eléctrica.
-enlace a la red hídrica.
-enlace al circuito de descarga.

4.2.1 Enlace a la red eléctrica

Advertencias:
- El enlace a la red eléctrica se debe llevar a cabo por personal cualificado.
- La instalación debe ser realizada en conformidad con las Leyes vigentes y dotadade conexión a tierra.

La máquina viene provista de cordón de alimentación desprovisto de enchufe; los terminales del cordón deberán ser conectados a un interruptor omnipolar con abertura de los contactos mínima equivalente a 3 mm. con protección de corriente de dispersión equivalente a 30mA.
Bajo pedido la máquina puede ser abastecida con cordón a enchufe:
- versiones (mono/trifase) hasta 3000 W con toma de 16 Amperios a normas CEE.
- versiones trifase superiores a 3000 W con enchufe especial a cinco puntas.

4.2.2 Enlace a la red hídrica(Fig. 03)

Asegurarse que la línea de alimentación hídrica esté conectada a una red de agua potable con presión de ejercicio comprendida entre 0 y 6 bar.
En caso que la red hídrica tenga presiones superiores a 6 bar, predisponer un reductor de presión.
Predisponer una válvula de interceptación aguas arriba del enlace.
El tubo de carga agua (1) se suministra ya conectado a la máquina.
Advertencia: No abrir por ningún motivo la tapa roscada y la llave descarga caldera; peligro de quemaduras.

4.2.3 Enlace a la descarga (Fig. 03)

Conectar el tubo de descarga de goma, en dotación, al racor de G 3/4" (2) y a una descarga de sifón abierta o que se pueda revisar predispuesta previamente.

4.3 Instrucciones relativas al suavizador de agua (Fig. 04)

Predisponer el enlace de la máquina como especificado en la figura 4.
Para el uso y la manutención hacer referencia a las instrucciones relativas al suavizador de agua anexadas al presente manual.

A - Connectar a la unión de carga agua

B - Connectar a la red de agua potable.

4.4 Conexión equipotencial (Fig. 05)

Esta conexión, prevista por algunas normas, cumple con la función de evitar las diferencias de potencial eléctrico entre las masas de los equipos instalados en el mismo local. Este aparato está predispuesto con un borne situado debajo de la base para una conexión de un conductor externo que tenga una sección nominal en conformidad con las normas vigentes.

5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 Encendido de la máquina y carga del agua en caldera (Fig. 06)

Abrir el grifo de llave de paso del agua.
Llevar la palanca del interruptor omnipolar a la posición de marcha (ON).
Llevando el interruptor (Fig.6; pos. 1) a la posición 1 se encenderán la luz indicadora verde y la luz indicadora roja. Automáticamente se efectúa la carga del agua en caldera; después de 120 segundos se encenderán los señaladores LED en la botonera; repetir la operación actuando sobre el mismo interruptor por algunas veces hasta que la bomba habrá cargado completamente la caldera no volviéndose a poner en movimiento. Alcanzado el nivel mínimo la luz indicadora roja (Fig. 6; pos. 4) se apagará y llevando el interruptor a la posición /VV se tendrá el encendido de la luz indicadora amarilla.



N.B.: Se aconseja no llevar el interruptor a la posición /\/\/ cuando la luz indicadora roja está encendida.

5.2 Calefacción

Para calentar el grupo y llevarlo a la justa temperatura, con presión indicada por el manómetro caldera comprendida entre 1 y 1,2 bar, abrir la llave vapor (Fig.1; pos. 3) y descargar 2 ó 3 veces el vapor en la bandeja de descarga. La luz indicadora verde (Fig.6; pos. 2) encendida indica el encendido de la máquina. La luz indicadora roja (Fig.6; pos. 4) encendida señala el insuficiente nivel de agua en caldera. La luz indicadora amarilla (Fig.6; pos. 3) encendida señala el encendido de la resistencia.

Advertencia:
a luz indicadora amarilla (Fig. 6; pos. 4) apagada un dispositivo de seguridad no permite el funcionamiento de la máquina; contactar el servicio de asistencia técnica.

5.3 Preparación del café

ELLISSE PM
1) Quitar el portafiltro del grupo suministrador.
2) Cargar el portafiltro con café molido, prensar el café prestando atención a no
ensuciar el borde del portafiltro.
3) Reenganchar el portafiltro en su sede.
4) Pulsar el botón ON/OFF (Fig. 7 - A ; pos. a) para poner en marcha la suministración.
Pulsar nuevamente la tecla ON/OFF para detener la suministración al alcance de la
dosis deseada.

ELLISSE DE
1) Quitar el portafiltro del grupo suministrador.
2) Cargar el portafiltro con café molido, prensar el café prestando atención a no ensuciar el borde del portafiltro.
3) Reenganchar el portafiltro en su sede.
4) Actuar sobre el mando de suministración del café pulsando uno de los botones (Fig. 7 - B), en función de la dosis a suministrar.
Para variar la programación de las dosis seguir las instrucciones referidas en el párrafo 5.7 del presente libro.
La máquina está predispuesta también para la suministración continua:
1) Poner en marcha la suministración pulsando el botón de suministración continua (Fig. 7 - B; pos. f).
2) Detener la suministración al alcance de la cantidad deseada pulsando nuevamente el botón de suministración continua (Fig. 7 - B; pos. f).

Advertencia:
La máquina está dotada de un dispositivo de seguridad automático que detiene la suministración continua después del tercer litro consecutivo.

ELLISSE TE

1) Quitar el portafiltro del grupo suministrador.
2) Cargar el portafiltro con café molido, prensar el café prestando atención a no ensuciar el borde del portafiltro.
3) Reenganchar el portafiltro en su sede.
4) Actuar sobre el mando de suministración del

café pulsando uno de los botones (Fig. 7 - C), en función de la dosis a suministrar.
Para variar la programación de las dosis seguir las instrucciones referidas en el párrafo 5.7 del presente libro.
La máquina está predispuesta también para la suministración continua:
1) Poner en marcha la suministración pulsando el botón de suministración continua (Fig. 7 - C; pos. f).
2) Detener la suministración al alcance de la cantidad deseada pulsando nuevamente el botón de suministración continua (Fig. 7 - C; pos. f).

Advertencia:
La máquina está dotada de un dispositivo de seguridad automático que detiene la suministración continua después del tercer litro consecutivo.

5.4 Suministración vapor

1) Para evitar arrastre de líquido a la caldera, descargar el vapor actuando sobre el pomo de la llave (Fig. 1; pos. 4).
2) Introducir la lanza del vapor en el contenedor del líquido a calentar.
3) Rotar el pomo llave vapor.
   La cantidad de vapor suministrado es proporcional a la abertura de la llave; mayor es la abertura de la llave, mayor será la cantidad de vapor suministrado.
4) Terminada la suministración del vapor cerrar la llave, quitar el contenedor del líquido y limpiar inmediatamente con un paño húmedo la lanza del vapor de los residuos del líquido calentado.

5.5 Toma de agua caliente

ELLISSE PM
1) Posicionar el contenedor para el agua debajo del suministrador (Fig. 1; pos. 6).
2) Actuar sobre la llave (Fig. 1; pos. 7a) para sacar la cantidad de agua requerida.

ELLISSE DE
1) Posicionar el contenedor para el agua debajo del suministrador (Fig. 1; pos. 6).
2) Actuar sobre la llave (Fig. 7 - B/C; pos. e) para sacar la cantidad de agua requerida.

ELLISSE TE
1) Posicionar el contenedor para el agua debajo del suministrador (Fig. 1; pos. 6).
2) Actuar sobre la llave (Fig. 5; pos. e) para sacar la cantidad de agua requerida.

5.6 Apagado máquina

1) Cerrar la válvula de interceptación agua.
2) Pulsar el interruptor (Fig. 6) a la posición 0 y comprobar el apagado de la luz indicadora verde.
3) Llevar el interruptor del seccionador omnipolar a la posición de reposo (OFF).

5.7 Programación dosis ELLISSE DE-TE

Para la programación de cada dosis (Fig. 7 - B/C; pos. a-d) proceder como sigue: tener pulsado el botón (Fig. 7 B/C; pos. f) del grupo del que se quiere programar una dosishasta que la tecla del mismo está en intermitencia.

En el giro de 4 segundos pulsar la dosis (Fig. 7 B/C; pos. a-d) deseada y, una vez alcanzada la cantidad deseada volver a pulsar el mismo botón. Durante la programación se quedan encendidos sólo los leds contraseñados con (Fig. 7 - B/C; pos. f)] y aquel del botón pulsado.

Para programar otra dosis se necesita volver a hacer el mismo procedimiento, pero esta vez el led de la dosis ya memorizada con anterioridad no se volverá a encender, lo que no impide la reprogramación de la misma.
(Para las maquinas desde 1 hasta 3 grupos)

Realizando la programación del primer grupo, se programan automáticamente los otros grupos. Solamente este primer grupo transmite la programación a los otros. Estos últimos son en condiciones de ser programados individualmente.
(Per le macchine a 4 gruppi)

Realizando la programación del primer grupo, si programan automáticamente el secundo gru-po. Realizando la programación del tercero grupo, si programan automáticamente el quarto gru-po. Cada grupo son tam-bién en condiciones de ser programados indi-vidualmente.

5.7.1 Programación agua caliente 1° grupo

La programación del té es parecida a la programación de las dosis.
Entrar en programación, pulsar el botón deseado. Cuando la cantidad suministrada es la cantidad deseada volver a pulsar el mismo botón.

5.7.2 Programación agua caliente 2° grupo

La programación del té es parecida a la programación del 1° grupo.
Entrare en programación, pulsar el botón té deseado. Cuando la cantidad suministrada es la cantidad deseada volver a pulsar el mismo botón.

Al final de la programación esperar al menos 5 segundos antes de empezar las selecciones. Los datos memorizados se mantienen permanentemente en memoria incluso en ausencia total de la tensión red.
El sistema permite la suministración contemporánea de té durante la ejecución de café.

NOTA: Las máquinas 1 grupo tienen una única dosis de agua caliente; las máquinas a 2-3-4 grupos tienen dos dosis de agua caliente.

5.7.3 Programación dosis com llave

Llevar la llave (Fig. 10; pos. 1) a la posición B y proceder a la programación como especificado en el párrafo 5.7. Al final de la programación volver a llevar la llave a la posición de salida A.

5.7.4 Programación preinfusion

Se ha previsto la posibilidad de seleccionar la función "PREINFUSIÓN".

Máquina apagada. Encender la máquina teniendo pulsado:
- el botón "a" (fig. 4 ELLISSE DE - fig. 5 ELLISSE TE) del primer grupo PARA HABILITAR LA PREINFUSIÓN.
- el botón "b" (fig. 4 ELLISSE DE - fig. 5 ELLISSE TE) del primer grupo PARA DESHABILITAR LA PREINFUSIÓN.

El sistema confirma la operación manteniendo encendidos los led " pos. f ".

Apagar la máquina y volver a encenderla. Comprobar el posicionamiento deseado.
Los tiempos de preinfusión utilizados son los preprogramados.

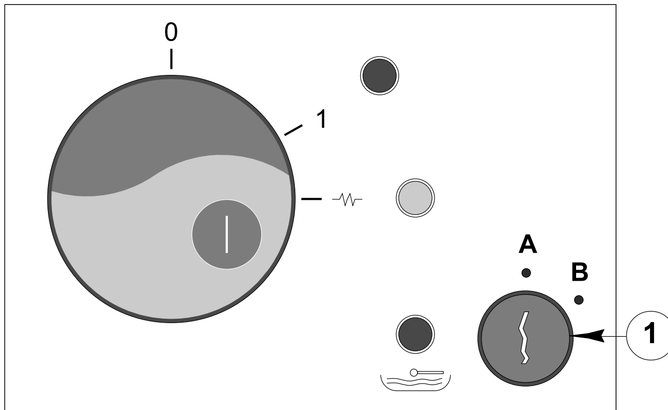


Fig. 10 - Interruptor encendido máquina y llave de programación dosis

6 - MANUTENCIÓN

Para permitir el correcto funcionamiento de la máquina, atenerse a las instrucciones de manutención a continuación señaladas.

6.1 Normas de seguridad

No someter la máquina al chorro de agua.
Desconectar la máquina de la línea eléctrica llevando la palanca del seccionador omnipolar a la posición de reposo (OFF) y cerrar la válvula de interceptación agua antes de efectuar operaciones de manutención y/o limpieza.

En caso de malfuncionamiento de la máquina, evitar cualquier tentativo de reparación autónoma e interpelar inmediatamente al servicio de asistencia técnica.

En caso de daño al cordón de alimentación eléctrica, apagar inmediatamente la máquina, cerrar el agua e interpelar al servicio de asistencia técnica. Evitar de sustituirlo en modo autónomo.

Efectuar la limpieza/manutención con la máquina fría, preferiblemente llevando guantes protectores para las manos.

6.2 Limpieza de la máquina

Limpiar la lanza a vapor y el suministrador agua caliente cada vez que vengan utilizados. Limpiar el portafiltro y los filtros. Limpiar la reja calienta tazas y la reja bandeja de descarga.

6.3 Comprobaciones programadas

Lavar el grupo diariamente como sigue: enganchar al grupo el portafiltro con el filtro ciego y presionar varias veces el interruptor de erogación de café (Fig. 7; pos. a).

NOTA: Es posible utilizar detergentes especiales en polvo para máquinas de café de introducir en el filtro ciego.

Controlar cada 15 días la cubeta colocada debajo de la bandeja de descarga.

Limpiar semanalmente la guarnición del grupo con el correspondiente cepillito en dotación (Fig. 08).
Para la máquina accesoriada con depurador llevar a cabo la depuración como indican las instrucciones adjuntas al mismo.

6.4 Rearme termóstato (Fig. 09)

En caso que la luz indicadora amarilla testigo de funcionamiento de la resistencia caldera no se iluminase al encendido de la máquina o se apagase durante el funcionamiento, rearmar el termóstato de seguridad pulsando el botón predispuesto en el interno de la máquina.

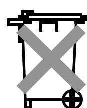
El botón (D) debe ser pulsado utilizando el adecuado hueco predispuesto debajo de la máquina en proximidad al pie de apoyo.

En caso que la intervención sobre el rearme del termóstato no permita el volver a encenderse de la luz indicadora de funcionamiento resistencia caldera y/o el mismo termóstato interrumpa repetidamente la alimentación de las resistencias, interpelar al servicio de asistencia técnica.

En caso de demanda de asistencia técnica dirigirse al concesionario di zona.

6.5 Eliminación correcta de este producto (material eléctrico y electrónico de descarte)

(Aplicable en la Unión Europea y en paises europeos con sistenmas de recogita selectiva de residuos)



La presencia de esta marca en el producto o en el material informativo que lo acompa ña, indica que al finalizar su vida útil no deberá eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe este produco de otros tipos de residuos y reciclelo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuaríos particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el produco, o con las autoridades locales pertinentes, para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usurarios comerciales pueden contantar con su proveedor y consultar las condiciones de contrato de compra. Este producto no debe eliminarse mezclado con otros residuos comerciales.

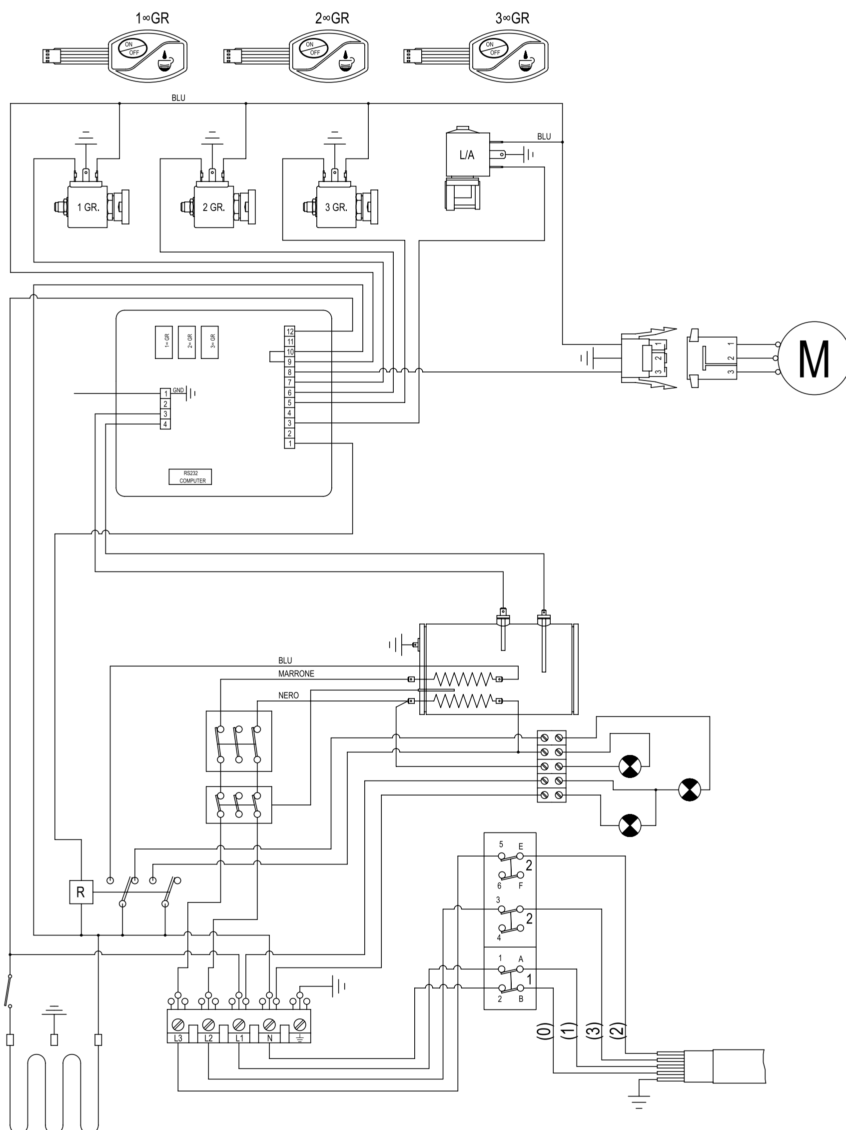
7 - TROUBLE SHOOTING

Problema	Diagnósticos de errores/Solución	Sugerencias
Falta de distribución de vapor del tubito apropiado	La boquilla del tubito del vapor está obturada, desatascarla por medio de un alfiler. Este problema depende de la introducción del pitón dentro de la leche.	Limpiar el pitón del vapor después de cada utilización.
Pérdidas del porta-filtro	Causas posibles: 1-La guarnición de la tina inferior está desgastada o incrustada. 2-El porta-filtro está colocado incorrectamente sobre el grupo. 3-El filtro en el porta-filtro está dañado.	En todos los casos mencionados es necesario contactar a un técnico especializado.
Dificultad en la colocación del porta-filtro sobre el anillo enganchador	No es posible colocar el porta-filtro.	El problema depende de la excesiva dosis de café dentro del porta-filtro.
Colocación incorrecta del porta-filtro una vez posicionado sobre el grupo	El mango del porta-filtro, una vez fijado en el grupo, está colocado más a la derecha. La guarnición de la tina inferior está desgastada.	Contactar a un técnico especializado para la sustitución de la guarnición de la tina inferior.
Distribución delcafé insuficiente	El café es distribuido gota agota, el tiempo de distribución está demasiado largo y la calidad del café non es buena, presenta una crema negra. Causas posibles: 1-El molido del café es demasiado fino. 2-El café colocado en el porta-filtro está demasiado comprimido. 3-La dosis presente en el porta-filtro es excesiva. 4-La duchita del grupo está atascada. 5-El filtro en el porta-filtro está atascado. 6-La presión de la bomba está baja (<9bar), o la bomba no funciona.	En los casos 1-2-3, esposible resolver el problema con el ajuste correcto del molido. En los casos 4-6, es necesario contactar a un técnico. En el caso 5, limpiar el filtro o sustituirlo.
Distribución del café demasiado abundante	El café es distribuido demasiado rápidamentey presenta una cremamás clara. Causas posibles: 1-El molido del café es demasiado grueso. 2-El café colocado en el porta-filtro está pococ omprimido. 3-La dosis presente en el porta-filtro es insuficiente. 4-La presión de la bomba stá elevada (>10bar).	En los casos 1-2-3, es posible resolver el problema con el ajuste correcto del molido. En el caso 4, es necesario contactar a un técnico.

Problema	Diagnósticos de errores/Solución	Sugerencias
El café distribuido está demasiado frío	Causas posibles: 1-Las tacitas están frías. 2-Los porta-filtros están fríos. 3-El molido del café es demasiado fino. 4-El circuito hídrico de la máquina está sucio (caliza). 5-La presión de la calderaes inferior a 0,8 BAR.	En el caso 1 utilizar el calienta tacitas. En el caso 2, mantener el porta-filtro montado sobre el grupo. En el caso 3 modificar el molido del café. En los casos 4-5 contactara un técnico especializado.
El café distribuido está tibio	El café distribuido está tibio, sin embargo la presión es normal entre 1y 1,2 BAR. En este caso, la medición de la presiónes ficticia.	Llamar a un técnico specializado para verificar la válvula de alivio. Entre tanto, para poder utilizar la máquina, abrir el grifo del vapor, la presión de la caldera disminuirá hasta 0, esto causará la conexión de la resistencia y el aumentode la temperatura. Efectuar esta operación cada día al encender la máquina.
El café distribuido está demasiado caliente	Causas posibles: 1-La presión de la caldera es superior a (1,3 bar). 2-Sobre la máquina está colocado algo que impide el enfriamiento de la misma. 3-La máquina ha sido instalada en una posición que no permite la circulación de aire.	En el caso 1 contactar a un técnico especializado. En los casos 2-3 reponer las condiciones de enfriamiento de la máquina.
**Una vez seleccionado, el interruptor de distribución del café relampaguea* **(Sólo para máquinas DE)*	La dosis de café programada no es respetada, pero la distribución es continua.	Contactar a un técnico especializado.

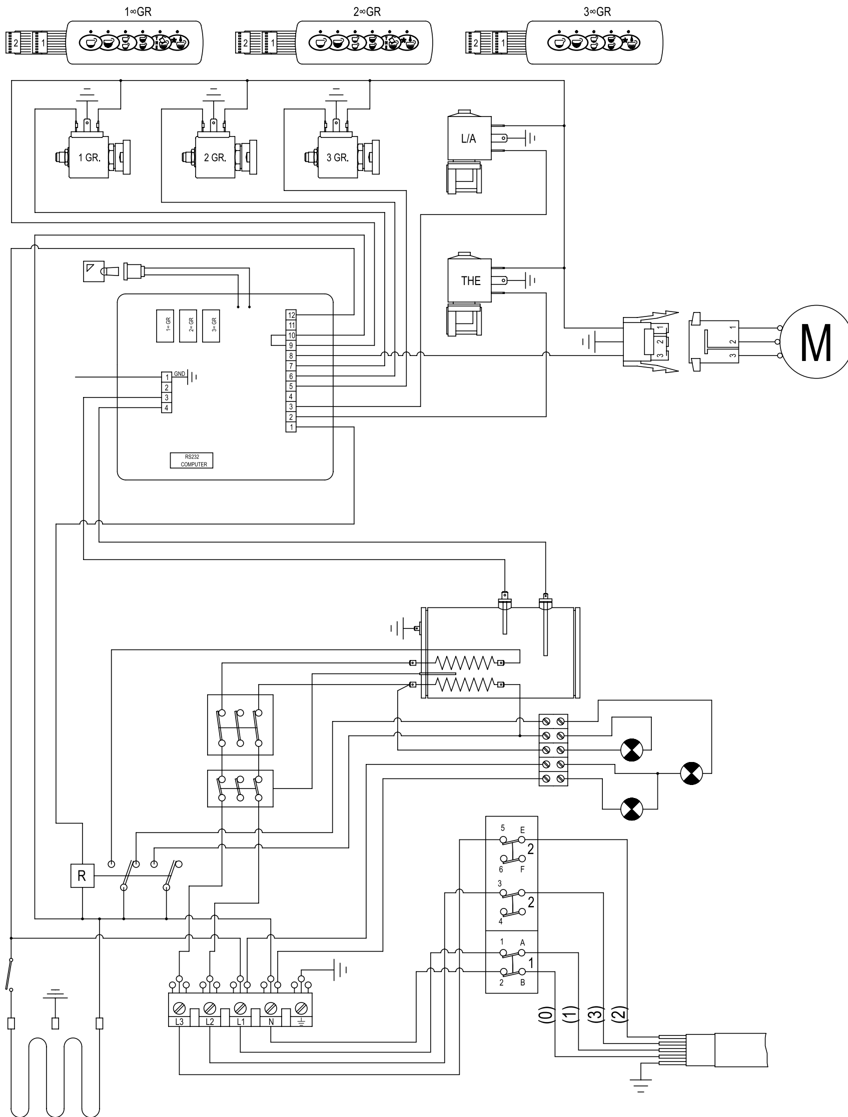
Problema	Diagnósticos de errores/Solución	Sugerencias
**Todas las luces indicadoras de la caja de pulsadores relampaguean. la máquina está completamente bloqueada *(Sólo para modelos DE - TE)*	1-Verificar si la red hídrica local funciona, si el grifo de conexión a la red está abierto. 2-La anomalía está debida a la falta de agua en la caldera.	En el caso 1, efectuar las verificaciones necesarias, en el caso 2 llamar a un técnico.
**El café no es distribuido (*Sólo para máquinas DE)*	El café no es distribuido y el botón correspondiente a la dosis seleccionada relampaguea.	Seleccionar el botón de distribución del café, sin portafiltro, y verificar si el flujo de agua es continuo. Si el flujo es continuo, el problema depende del molido del café, que está demasiado fina, o del porta-filtro atascado. En este caso, poner el porta-filtro en agua caliente con las tabletas detergentes apropiadas. En todos los otros casos contactar a un técnico especializado.
Deposito de café en el fondo de la tacita	Se queda un depósito de polvo de café en el fondo de las tacitas. Causas posibles: 1-El molido del café es demasiado fino. 2-El porta-filtro está sucio internamente o el filtro está dañado. 3-Las muelas del molinillo están desgastadas, contactar a un técnico para sustituirlas. 4-Presión de la bomba elevada (>10bar).	En el caso 1 será necesario ajustar correctamente el molinillo. En el caso 2, limpiar el porta-filtro o sustituir el filtro, en todos los otros casos es necesario llamar a un técnico.

SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM - SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALT PLANE - ESQUEMAS ELECTRICO



ELLISSE PM 220 - 400V 50-60Hz

SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM - SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALT PLANE - ESQUEMAS ELECTRICO

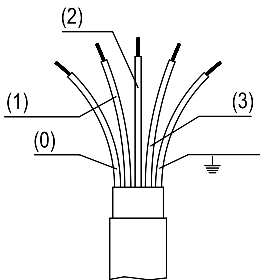


ELLISSE TE 220 - 400V 50-60Hz

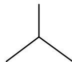
SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM - SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALT PLANE - ESQUEMAS ELECTRICO

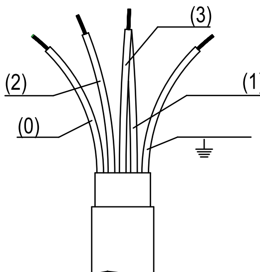
ELLISSE DE 220 - 400V 50-60Hz

CONNESSIONI ELETTRICHE
ELECTRIC CONNECTION
BRANCHEMENT ELECTRIQUE
STROMANSCHULUSS
CONEXION ELECTRICA

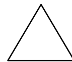


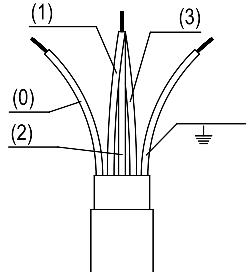
V 380-400/3+N
THREE-PHASE STAR
CONNECTION WITH NEUTRAL



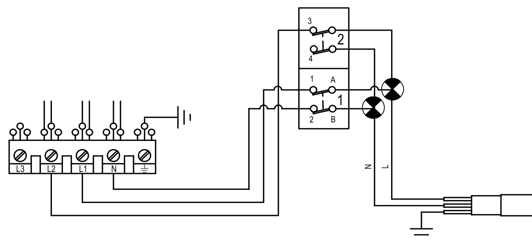


V 220-230/3
THREE-PHASE DELTA
CONNECTION

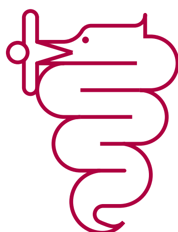




V 220-230/2
SINGLE-PHASE
CONNECTION



ELLISSE 120 - 240V 50-60Hz



BEZZERA

DAL 1901

G.BEZZERA
MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO
Via Luigi Bezzera,1
20088 Rosate - Milano - Italy
Tel. 02 90848102 r.a. - Telefax 02 90870287
Web: www.g.bezzera.it
e-mail: commerciale@bezzera.it

Cod. 9941005.01 ed. 02/07 rev. 00